

TRISTAN ROUSSELOT

COOKIE TOUT CACAO



Ingrédients

APPAREIL À COOKIE

193 g Beurre doux
145 g Sucre vergeoise
145 g Sucre muscovado
39 g Œuf entier
196 g Farine T55
43 g Poudre de cacao 22/24% M.G.
3 g Bicarbonate de soude
4 g Sel

8 g Arôme naturel goût cacao - Prova Gourmet

DÉCOR

30 g Grué de cacao
5 g Fleur de sel

Préparation

APPAREIL À COOKIE

Au batteur muni d'une feuille, réaliser un beurre pommade, puis ajouter les sucres. Foisonner pour faire mousser le mélange. Incorporer petit à petit les œufs, puis ajouter les poudres tamisées, et terminer en ajoutant le sel fin et l'arôme. Peser des boules de 70 g, puis les déposer et les aplatir sur une toile de cuisson avec un cercle graissé de 8 cm de diamètre.

DÉCOR

Parsemer les cookies avant cuisson d'un peu de grué de cacao et d'une pincée de fleur de sel. Cuire à 180 °C pendant 6 min. Laisser refroidir avant d'enlever les cercles.

Les produits associés à cette recette



Arôme naturel
Goût Cacao