

LES COOKIES DE GAETAN FIARD - TERRE BLANCHE

Ingrédients pour 20 cookies :

- 100g de sucre roux
- 50g de sucre de noix de coco
- 5g de Fleur de Sel
- 200g de farine
- 2g de levure chimique
- 75g de pépites de chocolat
- 100g de beurre
- 1 œuf

Préparation :

- Ramollissez le beurre dans un bol
- Ajouter le reste des ingrédients et mélangez bien.
- Répartissez ensuite sur une plaque allant au four la pâte en petites boules de 25g chacune
- Enfourez votre plaque dans le four préchauffez à 180 degrés pendant 6 minutes.
- A mi-cuisson, n'oubliez pas de tourner votre plaque jusqu'à la fin de la cuisson.