

Cookies au chocolat blond Dulcey Valrhona et aux noisettes

Écrit par Hélène

Dimanche, 23 Septembre 2012 11:00 -



Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min à 190°C

Ingrédients :

- 1 tablette de 85 g de Dulcey, chocolat blond Valrhona
- 120 g de cassonade
- 1 œuf
- 120 g de beurre
- 75 g de poudre de noisette
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine
- 50 g de noisettes entières

Préparation :

1. Dans un robot, mélangez la cassonade, le beurre, l'œuf, la poudre de noisette, la farine et la pincée de sel.
2. Quand le mélange est homogène, ajoutez les noisettes entières et le chocolat blond. Mixez très légèrement au robot afin qu'il reste de gros morceaux.
3. Déposez une feuille en silicone sur une plaque allant au four et réalisez des cookies de la taille que vous souhaitez.
4. Enfournez dans un four préchauffé à 190°C et laissez cuire 12 minutes environ.

Astuce : Veillez à bien espacer vos petits tas de pâte car elle a tendance à s'étaler davantage lors de la cuisson.

Cookies au chocolat blond Dulcey Valrhona et aux noisettes

Écrit par Hélène

Dimanche, 23 Septembre 2012 11:00 -



Créé par Frédéric Bau, fondateur de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, le chocolat blond Dulcey présente une jolie couleur blonde, un goût peu sucré aux notes biscuitées et une texture très fondante.

Prix de vente conseillé : 4,50 € □ Disponible en grands magasins, boutiques Valrhona et épiceries fines.