



Conseil

Astuce du verre : pour obtenir des cookies bien ronds, place un verre retourné sur chaque cookie encore chaud. Fais-le tourner délicatement pour resserrer les bords et obtenir une forme régulière.



Astuce déco : adapte tes cookies selon la saison !

Tout à fait normal :



Pour Halloween :



Caotina®

Biscuits de Noël à la Caotina



Quantité
25 à 30 Cookies



Temps de préparation
20 à 25 min.

Tu as besoin...

120 g de beurre
100 g de sucre roux
50 g de poudre Caotina Original

1 œuf
180 g de farine
½ cc de poudre à lever
2 pincées de sel

50 g de noix de pécan
50 g de chocolat Ovo maltine
200 g de Caotina Choco-Crème

C'est aussi simple que ça :

- ♥ Fais fondre le beurre et laisse-le refroidir à température ambiante.
- ♥ Mélange le sucre avec la poudre Caotina, puis ajoute le beurre fondu et l'œuf.
- ♥ Incorpore la farine, la poudre à lever et le sel, sans trop travailler la pâte. Ajoute ensuite la crème Caotina.
- ♥ Hache les noix et le chocolat, mélange-en une partie à la pâte et mets le reste de côté.
- ♥ Laisse reposer la pâte au frais env. 45 minutes.
- ♥ Forme des petites portions, espace-les sur une plaque et aplatis légèrement. Ajoute la garniture restante.
- ♥ Fais cuire 8 à 10 minutes à 175 °C.
- ♥ Ajuste la forme avec l'astuce du verre pour un résultat parfait.