



# Caotina®

## Cookies 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, puis laisse-le tiédir jusqu'à température ambiante.
- ♥ Mélange le sucre roux et la poudre Caotina dans un bol. Incorpore brièvement le beurre fondu. Ajoute l'œuf et mélange au fouet.
- ♥ Tamise la farine, la poudre à lever et le sel dans le bol. Mélange rapidement, juste jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de traces de farine. Incorpore ensuite la crème Caotina à la main.
- ♥ Hache grossièrement les noix et le chocolat. Ajoute la moitié à la pâte et réserve le reste pour la décoration.
- ♥ Couvre la pâte avec du film alimentaire et mets-la au frais pendant env. 45 minutes.
- ♥ Recouvre une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Forme de petites boules avec une cuillère à café, dispose-les en laissant suffisamment d'espace et aplatis-les légèrement. Parseme avec le reste de noix et de chocolat, puis presse légèrement.
- ♥ Fais cuire au four à 175 °C (chaleur tournante) pendant 8 à 10 minutes, au milieu du four.
- ♥ À la sortie du four, applique l'astuce du verre (explication ci-dessous) pour un rendu parfait.

### 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 !

Pour Halloween:



Pour Noël:

