



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 Noël :



Caotina®

Cookies d'Halloween 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.
- ♥ Mélange le sucre roux et la poudre Caotina. Ajoute le beurre, puis l'œuf et fouette jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- ♥ Ajoute la farine, la poudre à lever et le sel tamisés. Mélange brièvement, puis incorpore la crème Caotina.
- ♥ Hache les noix et le chocolat, ajoute-en la moitié à la pâte et garde le reste pour plus tard.
- ♥ Réfrigère la pâte pendant environ 45 minutes.
- ♥ Forme des boules, dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et aplatis-les légèrement. Ajoute le reste de garniture.
- ♥ Fais cuire 8 à 10 minutes à 175 °C.
- ♥ À la sortie du four, ajuste la forme avec l'astuce du verre.