



#02 | LA RECETTE DES

COOKIES DOUGH



Pour 15 bouchées



- Une tablette de chocolat
- 2 cuillères à soupe de lait
 - 50 gr de sucre
 - 100 gr de farine
- 1 cuillère à café d'arôme de vanille
 - 50 gr de beurre
- 60 gr de chocolat noir si vous souhaitez des pépites de chocolat à l'intérieur

01/ Faites fondre le beurre au bain marie. Dans un saladier, versez le beurre fondu et le sucre, le lait et l'arôme de vanille.

Ajoutez la farine et touillez jusqu'à obtenir une pâte.

02/ Sur le papier cuisson, déposez des petits tas de votre pâte (environ 15 petits tas) . ET HOP, 1 heure au réfrigérateur.

03/ Une fois durcit, sortez les et réalisez des petits boules. Remettez-les donc 30 minutes au frais.

04/ Faites fondre le chocolat.

05/ Sortez vos petites boules et versez le chocolat fondu dessus. Planchez le bâton de pâtisserie et remettez les au frais pendant 30 minutes (au congélateur si vous voulez que ça durcisse plus vite !)

Bonne dégustation !

