



Cookies

15 min de
préparation
+ 30 min de
repos

Temps de
cuisson
10 à 15 min

8
cookies



PRÉPARATION

- Mélanger le beurre, le sucre, le sel et la levure chimique.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec de l'eau selon le tableau des ingrédients **OU** se munir de la bouteille Yumgo Entier liquide.
- Ajouter lentement Yumgo Entier à la première préparation.
- Ajouter la vanille.
- Incorporer la farine.
- Ajouter ensuite les pépites de chocolat, les noix...
- Mettre la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être découpée à la cuillère.
- Prélever la pâte à biscuits et l'aplatir en disques.
- Cuire au four à 160°C pendant 10 à 15 minutes.



INGRÉDIENTS

Beurre ou margarine	113 g
Sucre	200 g
Sel	2 g
Levure	6 g
Extrait de vanille	5 g
Farine de blé T65	280 g
Chocolat, noisettes, noix	

Yumgo Entier **POUDRE** 7 g

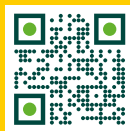
+ Eau (pour hydrater la poudre) 44 g

OU

Yumgo Entier **LIQUIDE** 51 g

ASTUCE

Pour avoir des cookies parfaitement ronds, utiliser un emporte-pièce.



Retrouvez toutes nos recettes sur
www.yumgo.fr/recettes

hello@yumgo.fr