

Cookies Framboise & chocolat blanc



Ingédients :

- 20gr de Protifar
 - 150gr framboises surgelées
 - 250gr de farine
 - ½ levure chimique

- 150gr de chocolat blanc
- 50gr de beurre fondu
- 1 œuf
- 150gr de sucre roux



préparation : 20 min

cuisson : 15 min

Préparation :

- Mélanger l'œuf avec le beurre fondu d'un coté et la farine, la poudre Protifar et la levure d'un autre
- Incorporer le mélange beurre-œuf au mélange sec à l'aide d'une cuillère jusqu'à obtenir une pâte
- Incorporer le chocolat blanc coupé en gros morceaux
- Former un boudin d'environ 4-5cm de diamètre avec la pâte, et couper des rondins d'une épaisseur de 1.5cm
- Disposer les rondins sur une plaque recouverte de papier cuisson et ajouter des gros morceaux de framboises encore surgelées
- Cuire environ 15 minutes à 180°C
- Laisser refroidir et déguster