



Il vous faut :

- 175g de beurre doux, ramolli
- 1 œuf

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C et couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélanger ensemble le beurre, l'oeuf, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ce mélange aux ingrédients du kit cookies et mélanger.
3. Préparer des boules de pâte à cookies et les déposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 10 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille.



LES COOKIES DE NELLY
MA PASSION, LA GOURMANDISE

Ingrédients: farine, sucre vergeoise, sucre cassonade, mangues déshydratées, fleur de sel, levure chimique selon recette fruit déshydratés

Conservation: 6 à 12 mois dans un endroit frais et sec
Préparation pour environ 15/20 cookies de 40 gr