

Cookies de Charlotte

au petit épeautre de la ferme

La Ferme d'Émilie & Martin
Graine d'Authenticité
2023
MONTVALLEN-TAIS



Ingrédients



200 g de farine de petit épeautre T80



1 pincée de sel



90g de sucre



100g de beurre



3 cuillères à soupe de lait d'avoine



1 sachet de levure chimique



75g de pépites de chocolat

Préparation

1. pré chauffer le four a 180 °C
2. Malaxer le beurre ramolli et le sucre a l'aide d'une spatule en bois.
3. Ajouter la farine puis la levure chimique.
4. Verser le lait et mélanger à la main.
5. Insérer les pépites de chocolat, puis mélanger.
6. Former les boules de cookies.
7. Cuire 8 à 10 minutes à 180 °C. Les sortir dès que les contours brunissent.
8. C'est prêt !