

# Soft Cookies, 47 g avec BLACK SOFT

## MASSE

BLACK SOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	200 g
oeufs	200 g
gouttes de chocolat	130 g
flocons d'avoine	100 g
Total MASSE	1.630 g

## Mise en œuvre

Mélangez tous les ingrédients, sauf gouttes de chocolat et flocons d'avoine, en vitesse moyenne.

Fouettage :

Ensuite, ajoutez les gouttes de chocolat et les flocons d'avoine, et fouettez.

Répartissez la masse sur une plaque de cuisson et mettez au congélateur.

Congélation :

Formez une roulade de +/- 60 cm de longueur et coupez en 30 tranches de +/- 2 cm d'épaisseur.

Déposez les tranches sur plaques de cuisson graissées et enfournez.

T° cuisson :

Temps cuisson :

Remarque :

Répartissez bien les Soft-Cookies sur les plaques, parce qu'ils poussent en largeur.

Pour avoir des Soft-Cookies plus sucrés, ajoutez +/- 100 g de sucre dans la recette.



*Notre passion, le savoir-faire !*

