



LES P'TITS GOURMANDS

Le concept, le service jeunesse de la commune de Léognan vous propose tous les vendredis un atelier pâtisserie "Parent(s) - Enfant(s)".

Ingrédients pour 6 pers : 15 à 20 cookies

Temps de préparation : 15 min / temps de cuisson 10 min

- 230 g de farine - 1 œuf
- 50 g de sucre blanc - 50 g de sucre roux
- 80 g de pépites de chocolat - 50 g de pralin
- 1/2 sachet de levure - 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel - 30 g de noix
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°.

Faire ramollir le beurre et le mélanger avec l'œuf et le miel.

Dans un autre récipient mélanger la farine avec le sucre blanc et roux, la levure et une pincée de sel.

Rassembler ensemble les deux préparations et mélanger délicatement.

Ajouter les pépites de chocolat, le pralin et les noix concassées.

A l'aide d'une cuillère, étaler sur la plaque du four des petits tas réguliers de pâte et enfourner pendant 10 min.

Sortir les cookies du four et les laisser refroidir sur une grille.

Cookies aux pépites de chocolat