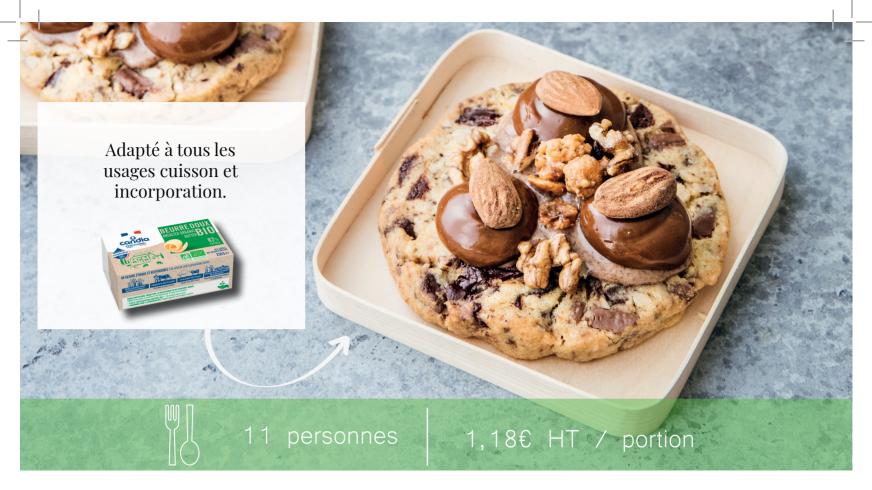


## Cookies façon tartelettes

Recette réalisée avec







## Cookies forçon torrtelettes



- 130 g de sucre de canne
- 5 g de sel
- 125 g de Beurre doux bio **Candia Professionnel**
- 1 œuf
- 2 g de vanille
- 2 g de bicarbonate
- 235 g de farine
- 75 g de chocolat noir
- 75 g de chocolat au lait
- 50 g de noix
- 115 g de noisettes
- 45 g de sucre
- 17 g d'eau
- 100 g d'amandes
- 165 g de confiture de lait
- 88 g de purée d'amandes

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, à 118°c. Cuire 65 g de noisettes à feu doux jusqu'à coloration du caramel, débarrasser.

Dans la cuve d'un robot équipé d'une feuille mélanger le sucre, l'œuf, la vanille et le beurre doux bio Candia Professionnel. Ajouter la farine, le bicarbonate et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter le reste de noisettes, le chocolat noir et le chocolat au lait à la préparation. Mélanger. Filmer la pâte Astuce of Se

en boudin de 9cm de diamètre. Réserver 30 min au frais.

Couper des tranches de 15 mm et les disposer sur une plaque. Enfourner environ 10/13 minutes à 190°C.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Mettre la confiture de lait et la purée d'amandes en poche.

Professionnelcéder au dressage : Garnir les cookies de confiture de lait, de purée d'amandes et de noisettes sablées.

Utilisez une cuillère à glace pour portionner uniformément les cookies.