



PRÉPARATION :  
20 MIN



NIVEAU :  
FACILE



COÛT :  
FAIBLE




## COOKIES CHOCOLAT BLANC & HUILE VÉGÉTALE DE COCO BIO



### INGRÉDIENTS

POUR +/- 24 COOKIES

- 375 gr de farine
- 350 gr de sucre
- 150 gr de beurre demi-sel mou
- 1 oeuf
- 250 gr de chocolat blanc
- 100 gr (100 ml) d'huile végétale de Coco BIO

- 
- A decorative border surrounds the central text box, featuring various botanical illustrations. At the top right, there are slices of citrus fruits, including a pink grapefruit, a yellow lemon, and a red grapefruit. The border also includes sprigs of lavender, rosemary, and other green herbs with small flowers.
1. Préchauffez le four à 180°C (Th. 6).
  2. Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre
  3. Ajoutez le beurre mou en morceaux et l'huile végétale de Coco puis pétrissez l'ensemble avec vos mains
  4. Ajoutez l'oeuf puis les morceaux de chocolat blanc et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène peu collante
  5. Formez des petites boules de la taille d'un abricot puis aplatissez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, en veillant à bien les espacer
  6. Cuire 10 min.