

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

FARINE T45

A pâtisserie

farine de blé blanche
utilisée pour la pâtisserie,
les gâteaux et viennoiseries

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients: 200gr de farine T45, 100gr de beurre ramolli, 90gr de sucre, 1 cuiller à soupe de sucre vanillé, 1 œuf, 120gr de pépites de chocolat, 1 pincée de sel.

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez l'œuf puis incorporez la farine et le sel. Lorsque la pâte est homogène, ajoutez les pépites de chocolat.

Disposez des petits tas de pâte de la taille d'une noix sur une plaque en les espaçant. Aplatissez-les avec une fourchette mouillée.

Enfournez 8mn à four Th6, 180°.