

C'EST PAS FOUTU !

la preuve...

Recette des cookies au pain

Pour env. 35 cookies

120 g de beurre doux

120 g de sucre roux

40 g de farine

110 g de pain sec

réduit en chapelure

(mixé ou écrasé dans un linge propre)

1 c.à s. de bicarbonate de soude

ou 1 sachet de levure chimique

1 jaune d'oeuf

100 g de pépites de chocolats

1 c.à c. d'extrait de vanille

1 pincée de sel



- Mélanger le beurre coupé ramolli en morceaux et le sucre roux.
- Ajouter le jaune d'oeuf et l'extrait de vanille liquide. Mélanger.
- Ajouter la farine, le pain, la levure et le sel puis mélanger.
- Incorporer les pépites de chocolat, mélanger.
- Former des boules de pâtes de 2 à 3 cm de diamètre. Les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.
- Les passer au four à 180°C pendant 10 min. Laisser tiédir avant de déguster.



Service Gestion des Déchets
infodechets@ca3b.fr
0800 86 10 96 (gratuit)

GRAND  bassin de
BOURG-EN-BRESSE
communauté d'agglomération