



Petite boule de pâte à cookies

PORTIONS: 15

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10MIN

TEMPS DE POSE: 10 NUIT

Ingrédients

- 45g de beurre cru ramolli
- 25g de sucre d'érable
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 75g de farine bise
- 65g de chocolat noir
- 30g de lait
- une pincée de sel
- 35g de chocolat noir
- 0.25 cuillère à café de ghee

Instructions

1. Préchauffer le four à 160° et enfourner la farine pour la torrifier durant 10 minutes. Mélanger à mi-cuisson.
2. Laisser refroidir **COMPLETEMENT** la farine
3. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Tamiser la farine et ajouter au mélange beurre - sucre
5. Couper 65g de chocolat noir en morceaux moyen
6. Ajouter le chocolat, la vanille et le lait jusqu'à ce que la pâte soit homogène
7. Former des petites boules et les mettre 10 minutes au congélateur
8. Faire fondre le chocolat restant avec le ghee
9. Tremper les boules dans le chocolat
10. Remettre au congélateur durant 5 minutes
11. Garder ensuite au frigo dans une boîte hermétique



Astuces

- Il est important de bien torrifier votre farine pour ne pas avoir de bactéries
- Vous pouvez ajouter des noix de pécan si vous le désirez
- L'enrobage en chocolat est facultatif
- Le plaisir fait partie d'une alimentation équilibrée
- Les sortir un peu avant pour avoir toutes les saveurs

