

COOKIES

Pour 24 cookies



1. **PÂTE À COOKIES**

1000 g de Cookie Américain ancel
220 g de beurre pommade
50 d'œuf
50 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. **COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (POUR 1320 G DE PÂTE À COOKIES)**

200 g de pépites de chocolat

Incorporer 3/4 de pépites de chocolat à la pâte à cookies en fin de pétrissage. Façonner en boules de 60 g puis décorer les cookies avec le restant de pépites.

3. **COOKIES TOUT CHOCOLAT (POUR 1320 G DE PÂTE À COOKIES)**

20 g de cacao
200 g de pépites de chocolat

Mélanger le cacao à la pâte cookies puis incorporer 3/4 de pépites de chocolat en fin de pétrissage. Façonner en boules de 60 g puis décorer les cookies avec le restant de pépites.

4. **COOKIES À LA PISTACHE (POUR 1320 G DE PÂTE À COOKIES)**

100 g de Pâte à la Pistache cresco

200 g de fruits secs hachés (pistaches, noix de pécan, noisettes)

Mélanger la pâte de pistache à la pâte à cookies puis incorporer 3/4 de fruits secs en fin de pétrissage. Façonner en boules de 60 g puis décorer les cookies avec le restant de fruits secs.

5. **CUISSON**

Disposer au maximum 15 cookies de 60 g par plaque de 40x60 cm pour éviter qu'ils ne se touchent lors de la cuisson. Cuire environ 15 min à 160 °C en four ventilé ou 15 min à 180°C en four à sole.