

RECETTE

Cookies au
chocolat
blanc et
turrón de
Jijona

PORTION

1 2 3 4

DIFFICULTÉ



1 PRÉPARATION

8 minutes

2 CUISSON

15 minutes

INGRÉDIENTS

100g de beurre

30g de sucre roux

1 œuf

1 c.a.c de levure

200g de farine

60g de turrón de Jijona

80g de chocolat blanc

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez énergiquement le beurre mou avec le sucre en poudre.

Ajoutez l'œuf et remuez de nouveau.

Terminez par la farine et la levure.

Coupez le chocolat blanc en petits morceaux et émiettez le turrón.

Ajoutez le tout à votre pâte à cookies.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, formez vos cookies et enfournez 15 minutes.

RECETTE

*cookies au chocolat blanc
et turrón de Jijona*

Bellota-Bellota®