Cookies au poivre

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Intermédiaire	Entre amis	4 pessoas

Ingredientes

- Selon votre goût: Gallo Original
- 400g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Sal, selon votre goût
- 150g de beurre
- 120g de sucre
- 200g de sucre cassonade
- 2 oeufs
- 300g de pépites de chocolat

Méthode de préparation

1. Tapissez une plaque de four avec du papier sulfurisé et préchauffez le four à 180ºC.
2. Dans un bol, mélangez la farine avec le bicarbonate et le sel.
3. Dans un autre bol, battez le beurre avec les sucres pendant environ deux minutes jusqu'à obtenir une crème.
4. Ajouter les œufs, la Piment Rouge Original Gallo et continuer à battre.
5. Ajouter progressivement la farine et pour finir les pépites de chocolat.
6. Si possible, faites une boule et envelopper la dans du film plastique alimentaire. Placer au frigo pendant 24 heures.
7. Faites des boulettes à l'aide d'une cuillère à glace et placez-les sur le plateau préparé à l'avance. Faites cuire au four pendant 12 minutes.
8. Répétez le même processus avec les ingrédients restants. Servir saupoudré de feuilles de romarin.

Produtos utilizados

Original

Pili-pili

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide