



Cookies au poivre

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Intermédiaire

Com quem?
Entre amis

Nº de pessoas
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 180°C.

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.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide