

Cookies au Twix

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (18 Cookies)

- 100g Sucre Roux
- 220g Farine
- 1 Sachet Levure Chimique
- 1 Oeuf
- 2 CS Extrait de vanille
- > 120g Beurre demi-sel
- > 100g Pépites de chocolat
- > 2 Twix

Recette :

- > Mélanger le beurre mou avec le sucre roux
(Thermomix : 20 Sec / Vit 3)
- > Rajouter l'oeuf et l'extrait de vanille > Mélanger
(Thermomix : 20 Sec / Vit 3)
- > Rajouter la farine et la levure chimique > Mélanger
(Thermomix : 20 Sec / Vit 3)
- > Rajouter les pépites de chocolat
(Thermomix : 10 Sec / Vit 3 / Sens Inverse)
- > Former des boules > Placer les cookies au réfrigérateur 30 Min
- > Enfourner les cookies 7 min à 150°C
- > Couper les Barres de Twix en morceaux
- > Sortir les Cookies du four et Placer les morceaux de Twix dessus
- > Enfourner 8 Min à 150°C