

RECETTE PÂTISSERIE

cookies.

Pour environ 60 pièces.

225 g beurre – 75 g beurre salé – 225 g sucre – 300 g cassonade – 150 g œuf – 6 g vanille liquide –
640 g farine – 6 g levure chimique – 500 g pépites chocolat.

Mélanger le tout au robot avec la main sauf les pépites de chocolat. Lorsque cela forme une pâte ajouter alors le chocolat. Terminer à la main sans trop mélanger.

Faire des boudins du diamètre voulu et mettre au frais.

Couper ensuite au couteau à scie des tranches de 1 cm d'épaisseur.

Cuire à 190°C environ 15 minutes.



Arlette.

Prendre de la pâte feuilletée, faire un carré relativement fin, ajouter une fine couche de sucre fin, et mettre un petit coup de rouleau à pâtisserie. Mettre un peu d'eau au pinceau à une extrémité pour sceller et rouler le tout, attention au démarrage pour bien serrer. Revenir de temps en temps pour serrer au maximum.

Mettre au frais, couper en fine tranche de ½ centimètre. Mettre à nouveau au frais.

Mettre en suite dans le sucre glace et étaler au rouleau bien fin dans le sucre glace.

Cuire à 210°C pendant 10 minutes.



Les palmiers :

Prendre un rectangle de pâte feuilletée, ajouter du sucre fin, replier en 3, remettre du sucre et allonger, faire un quart de tour et rallonger en ajoutant un peu de sucre. Replier les extrémités deux fois pour amener au milieu sans se toucher puis encore en deux. Couper en tranche de 1 cm mettre sur une plaque en repoussant les bords. Cuire à 200°C environ 15 mn.

