

Cookies au matcha

by Cémoi



PASTRY SHOW JUNIOR

Ingrédients

Moule cercle \varnothing 10 cm \times h2,5 cm / 73 g \times 30 pièces

- 348 g de beurre non salé
- 100 g de pâte de haricots blancs
- 350 g de sucre granulé
- 174 g d'œuf entier
- 87 g de lait
- 130 g de zeste d'orange confit haché (coupé en morceaux de 5 mm)
- 579 g de farine à gâteau
- 87 g de poudre de matcha
- 32 g de levure chimique
- 60 g de chocolat blanc 31 % CÉMOI haché

Étapes

1. Chocolat blanc 31 % CÉMOI (3 gouttes par cookie)
2. Chocolat matcha (4 gouttes par cookie)
3. Noisettes grillées (1/2 coupées en 3 à 4 morceaux par cookie)

Conditions de cuisson

Four à 180°C

1. Cuisson de 8 minutes → ajout de la garniture & retournement → cuisson de 2 minutes



À vos
tabliers les
p'tits
chefs !