Cookies noix de coco et chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 8 min	Durée : 13 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 7	Astuces : 11	

Ingrédients

125G de farine
100G de pépites de chocolats
85G de beurre
85G de sucre
60G de noix de coco
1 oeuf
1CàS de levure chimique
1CàC d'extrait de vanille

Etapes

Quel que soit le thermomix, TM31, TM5 ou TM6, vous allez cuisiner rapidement de délicieux cookies que vous pouvez préparer avec vos enfants:

Â»

Préchauffer votre four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre mou dans le bol du thermomix, ajouter le sucre, l'oeuf et la vanille.

Â»

Régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la levure, la farine, la noix de coco râpée, les pépites de chocolat.

Â»

Programmer 30 secondes, sur à la vitesse 4, en fonction sens inverse.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four, puis poser des boules de pâte a l'aide d'une cuillère à soupe sur le papier cuisson, ensuite, avec la paume de votre main, écraser chaque boule légèrement.

Â»

Enfourner 8 minutes.
Les laisser refroidir avant de déguster de délicieux cookies thermomix que vous pourrez garder plusieurs jours dans une boite hermétique. Mais ne seront-ils pas manger avant? Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com