



Desserts

Le crookie

Pour 2 personnes.

Ingrédients

4 croissants
100 grammes beurre doux
60 grammes de sucre cristallisé
115 grammes de sucre brun en poudre
25 millilitres de lait demi-écrémé
225 grammes de farine
100 grammes de granulés de chocolat
sel

Méthode de préparation

Allumer le four à 180°C et le préchauffer brièvement.

Dans un grand bol, battre le beurre avec les deux types de sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le lait et l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajouter ensuite la farine et le sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte friable.

Ajouter les gouttes de chocolat et bien mélanger à la pâte. Pétrir la pâte à la main pour former une boule.

Découpez les croissants et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Vous pouvez maintenant former de petites boules de pâte et les placer entre les croissants. La pâte à biscuit restante peut être utilisée sur les croissants.

Terminé ! Décorez avec de la sauce au chocolat ou du sucre glace selon vos envies.

Ustensiles de cuisine

handmixer

