



MILCHSCHOKOLADE-COOKIES



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

125 g QimiQ Sauce Base

170 g Beurre, fondu

1 Œuf(s)

1 Jaune(s) d'œuf

75 g Sucre

75 g

200 g Farine

150 g Chocolat au lait, coupé en morceaux

4 g Sel

5 g

100 g Noisettes, haché

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut vermischen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse auf Frischhaltefolie verteilen, zu einer Rolle formen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Rolle in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.