

LE COOKIE YUMGO

POUR 40 PIÈCES

Pâte de noisette	70 g
Margarine	144 g
Sucre semoule	166 g
Vergeoise blonde	56 g
Fleur de sel	2 g
Bicarbonate	10 g
Yumgo entier	8 g
Eau	48 g
Vanille	2 g
Farine	298 g
Cacao poudre	10 g
Chunk lait	176 g
Noisette	80 g
Décor noisette et chunk lait	QS

PRÉPARATION

1. Mettre la margarine, rajouter les sucres puis mélanger le tout
2. Hydrater la poudre Yumgo avec l'eau puis ajouter le mélange ainsi que le sel et la vanille afin d'obtenir une pâte homogène
3. Mélanger la farine et la poudre à lever puis incorporer le reste des ingrédients
4. Filmer et réserver au froid
5. Peser à 100 g puis mettre sur plaque avec feuille
6. **Cuisson** 11 minutes à 175 °C, cuisson classique au four ventilé
7. **Finition** Quelques noisettes et chunk lait pour décorer

