

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 |
| Décors 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

