



Duo Volluto

Duo Volluto
et ses Cookies Gourmands





Duo Volluto

Duo Volluto et ses Cookies Gourmands

- **Temps de préparation** : 20 minutes
- **Difficulté de réalisation** : Moyenne
- **Ingrédients pour 20 pièces de cookies** :
 - 80 g de beurre ramolli
 - 100 g de sucre semoule
 - 40 g de cassonade
 - 1 pincée de sel
 - 1 œuf
 - 160 g de farine
 - Pépites de chocolat
- **Grand Cru Nespresso recommandé** : Volluto
- **Préparation** : Faites blanchir le beurre ramolli avec le sucre et le sel. Ajoutez ensuite l'œuf, la farine puis le chocolat, les amandes et les noisettes concassées. Faites cuire suivant la grosseur 15 à 20 minutes environ à 170°C. Dégustez cette recette accompagnée d'un Grand Cru Volluto.
- **Le conseil de Michel Roth** : Cette délicieuse recette peut aussi se faire avec des pistaches.



ADM agit pour l'environnement

10-31-1947 / Certifié PEFC / pefc-france.org

