

# **La cuisine de chez nous**

Luc Mazardo

# La cuisine de chez nous

Luc Mazardo

Ce livre est en vente à <http://leanpub.com/lacuisinedecheznous>

Version publiée le 2020-04-26



Ce livre est publié par [Leanpub](#). Leanpub permet aux auteurs et aux éditeurs de bénéficier du Lean Publishing. [Lean Publishing](#) consiste à publier à l'aide d'outils très simples de nombreuses itérations d'un livre électronique en cours de rédaction, d'obtenir des retours et commentaires des lecteurs afin d'améliorer le livre.

© 2020 Luc Mazardo

# Table des matières

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Cookies de Delphine . . . . . | 1 |
| Chapter Two . . . . .         | 2 |
| Chapter Three . . . . .       | 3 |

# Cookies de Delphine

A mettre dans un récipient dans l'ordre suivant :

- 250gr de beurre ramolli
- 1cc de vanille liquide
- 165 gr de sucre en poudre
- 165 gr de cassonade
- 1oeuf
- 335 gr de farine
- 1 cc de bicarbonate alimentaire
- 375 gr de pépite de chocolat
- $\frac{3}{4}$  de chocolat noir et  $\frac{1}{4}$  de chocolat blanc

Mettre la pâte en une seule boule, la faire durcir à minima 1 heure au frigo.

Puis quand la pâte a repris la température ambiante, faire des petites (ou grosses boules) et faire cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la couleur du cookie convienne !

# Chapter Two

This content is not available in the sample book. The book can be purchased on Leanpub at <http://leanpub.com/lacuisinedecheznous>.

# Chapter Three

This content is not available in the sample book. The book can be purchased on Leanpub at <http://leanpub.com/lacuisinedecheznous>.