



KEHITTÄJÄ KENT MADSEN
NORDIC CALLEBAUT CHEF
N. 20 COOKIETA

CHOCOLATE CHIP COOKIET RUBY RB1

COOKIES

Ainesosat

110 g voita
185 g sokeria
2 vaniljatangon siemenet

Valmistus

Sekoita yhteen.

1/4 dl kermaa
1 munia

Vatkaa yhteen.
Lisää.

210 g vehnäjauhoa
1 tl leivinjauhetta

Siivilöi ja lisää.

225 g Callebaut Finest
Belgian tumma -suklaata
N°70-30-38

Lisää.

Kääri pötköksi leivinpaperin sisällä.
Anna olla kylmässä 3 tuntia. Leikkaa 20 viipaletta.
Jaa viipaleet leivinpaperin päälle ja paina ne kevyesti
litteiksi. Paista 180 °C:ssa 19 minuuttia.

KOKOAMINEN

Dippaa chocolate chip cookiet Callebaut **Finest Belgian RUBY** -suklaaseen **CHR-R35RB1** ja koristele Mona Lisa **RUBY Chocolate Crispearls™** -helmillä **CHR-CC-2CRISE0**.

#INSPIREME

