La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

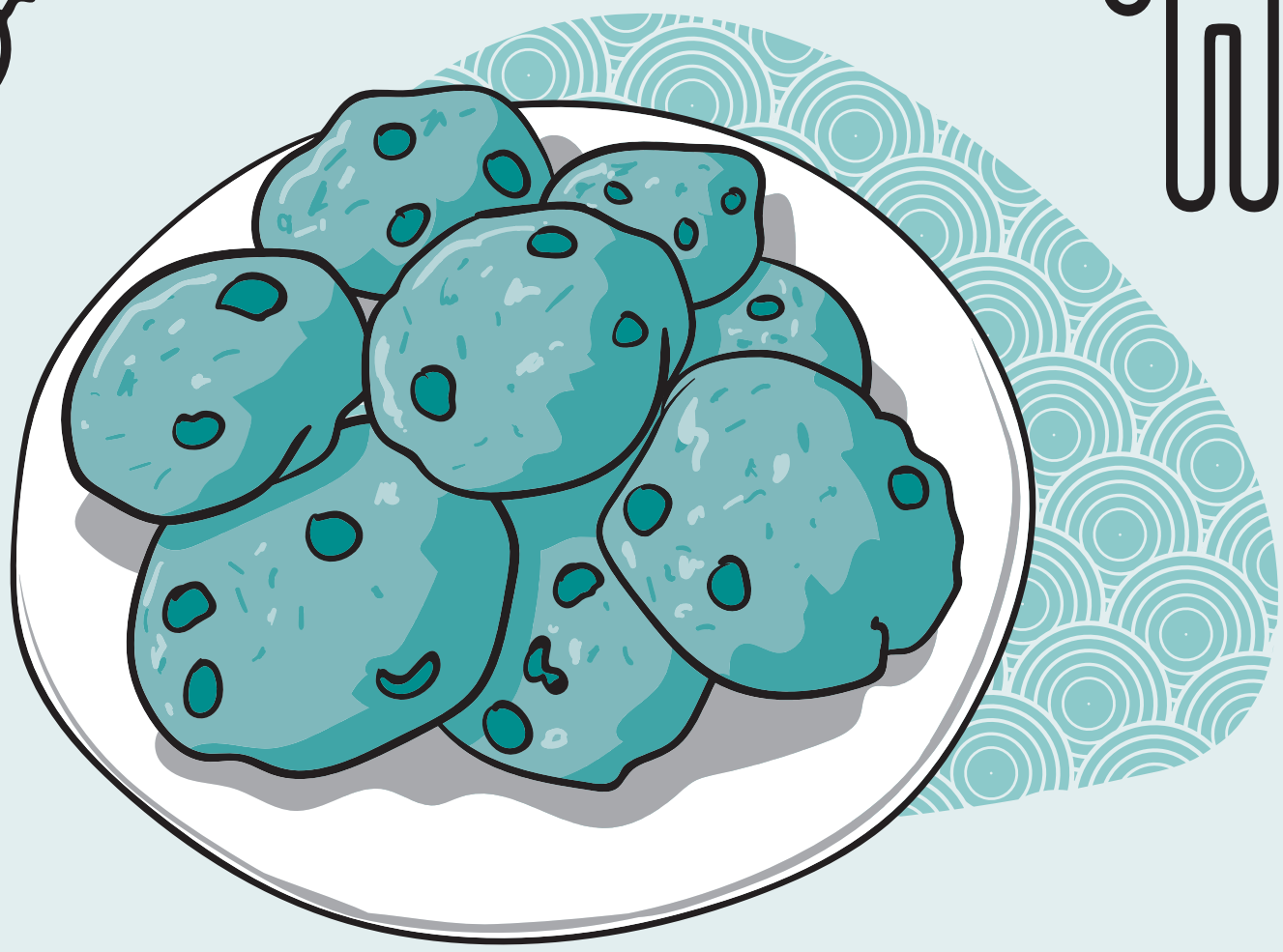
# Cookies aux drèches

Temps de réalisation
30min

Age minimum
8a

Difficulté
★☆☆☆☆

Coût
5€




**Date //** juillet 2023
**Auteur //** Clotilde Chevreau & Jean-François Hirsch
**contact //** contact@laraffinerie.re

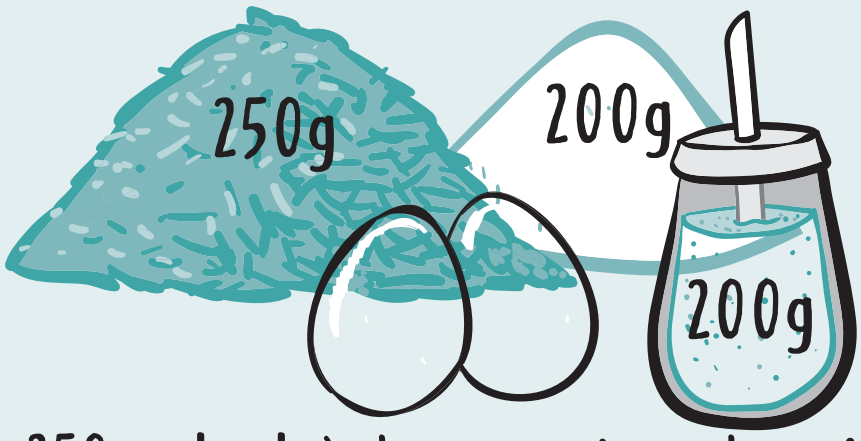


Les Utilisateur.ices de cette fiche s'engagent à respecter les règles élémentaires de sécurité - Utilisation Libre

Fiche Tuto

# Préparer ses cookies aux drèches

Rec-13

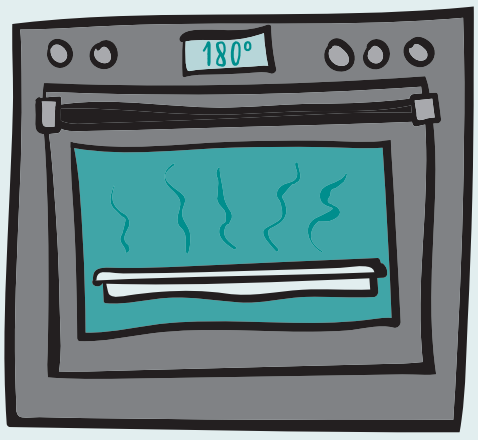



## = Ingrédients =




250 g de drèches pas trop humides
200 g de farine (blé ou autre)
200 g de sucre,
2 œufs

50 g de beurre demi sel
1 sachet de levure chimique
75 g de pépites de chocolat
1 pincée de sel



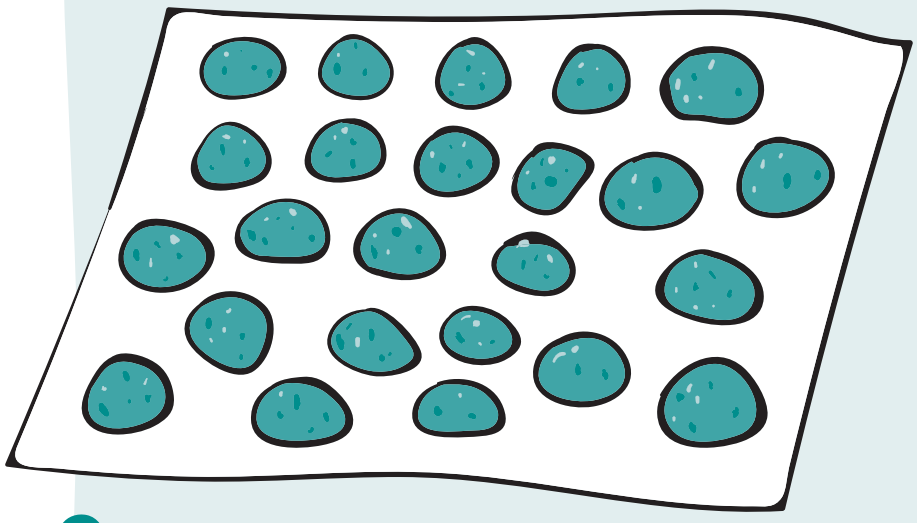

## = Recette =



1. Préchauffer le four à 180° C

2. Mélanger le beurre,
le sucre et les oeufs.

3. Ajouter la farine, les drèches,
la levure tamisée puis les pépites de chocolat.



4. Déposer la pâte en petits tas
sur du papier cuisson
(si elle est trop molle,
elle peut être mise au réfrigérateur 1 h)

5. Faire cuire 10 minutes à 180°C,
puis baisser le four à 160°C
et laisser cuire encore 10 minutes.
Si vous les aimez croustillants,
prolonger la cuisson de 5 minutes.

Vous pouvez remplacer
les pépites de chocolat
par de la vanille ou
de l'eau de fleurs d'orangers...

La drêche est en quelque sorte la pulpe de la bière obtenue lors du processus de brassage :
il s'agit de ce qu'il reste des céréales une fois le maische filtré.
Les drêches d'orge et de blé sont les plus courantes dans l'industrie brassicole.