



Glaçage crémeux au goût de cookies (sans oeufs!)

Ingrédients :

300g Sucre brun clair compact
225g Beurre à température ambiante
320g Farine
2 cc Extrait de vanille
1 cc Sel
16 cs Lait entier
175g Pépites de chocolat

Préparation :

- 1** Battre le sucre brun et le beurre au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
- 2** Ajouter la farine, l'extrait de vanille, et le sel dans le mélange jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
- 3** Avec le batteur électrique à basse vitesse, ajouter le lait, 1 cuillère à soupe à la fois jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
- 4** Ajoutez les pépites de chocolat en mélangeant doucement à la main.

