

Proposition de Recette, inspirée par Maïssane ❤️

La meilleure recette de cookies associe un extérieur légèrement croustillant et un cœur ultra-moelleux grâce à un mélange de beurre mou, de cassonade et de gros morceaux de chocolat.

Ingrédients (bios...Miam)

- 110 g de beurre ramolli (en pommade)
- 60 g de sucre roux (cassonade)
- 60g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide
- 225 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique (ou bicarbonate)
- 1 pincée de sel
- 175 g de pépites ou de morceaux de chocolat noir (chunks)



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger le beurre ramolli avec le sucre roux et le sucre blanc jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Ajouter l'œuf et la vanille liquide, puis mélanger à nouveau.
- Incorporer progressivement la farine tamisée, la levure et le sel, sans trop travailler la pâte.
- Ajouter les morceaux de chocolat et former des petites boules de pâte espacées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner pendant 10 à 12 minutes à 180°C, puis laisser refroidir sur une grille pour garder un cœur fondant.

Bon Appétit

•

Et sinon, moins gourmand:

Politiques de confidentialité et Gestion de cookies

La présente politique de confidentialité définit et vous informe de la manière dont nous utilisons et protégeons les informations que vous nous transmettez lorsque vous utilisez ce site, conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).

1. Responsable du traitement des données

Le responsable du traitement des données personnelles collectées sur ce site est :

- **Nom / Raison sociale** : CARRIER Cécile
- **Adresse** : Frazione San donnino, 60040 GENGA (AN) Italia
- **E-mail de contact** : cecilecarrier@posteo.net

2. Les données que nous collectons

Nous recueillons uniquement les informations que vous nous transmettez volontairement, notamment lorsque vous utilisez le formulaire de contact .

Données d'identification : Nom, prénom, téléphone (facultatif) ,adresse e-mail.

Données de message : Le contenu de vos messages envoyés via le formulaire.

3. Pourquoi nous collectons vos données (Finalités)

Le traitement de vos données personnelles est basé sur votre consentement et notre intérêt légitime à échanger avec vous. Vos données sont utilisées pour :

- Répondre à vos demandes d'information envoyées via le formulaire de contact.
- Analyser anonymement la fréquentation de notre site (mesure d'audience).

4. Hébergement et stockage des données

Notre site est hébergé sur la plateforme **Wix.com**. Wix nous fournit l'infrastructure en ligne nécessaire pour présenter notre activité.

Vos données personnelles collectées via les formulaires de contact intégrés sont stockées sur les serveurs sécurisés de Wix (qui applique des mesures strictes de protection conformes aux normes internationales). Vos données ne sont jamais vendues ni partagées avec des tiers à des fins commerciales.

5. Cookies et technologies de suivi

Le site utilise les cookies strictement nécessaires au bon fonctionnement technique de la plateforme Wix. Si vous y consentez via notre bannière de cookies, nous utilisons également des outils d'analyse (comme Google Analytics) pour comprendre le comportement des visiteurs de manière totalement anonymisée. Vous pouvez à tout moment modifier vos choix d'acceptation depuis la bannière de consentement.

6. Durée de conservation

Formulaire de contact : Vos données sont conservées le temps de traiter votre demande, et au maximum pendant une durée de 3 ans après notre dernier échange.

7. Vos Droits (RGPD)

Conformément à la réglementation européenne, vous disposez des droits suivants concernant vos données personnelles :

- **Droit d'accès et de rectification** de vos informations.

- **Droit d'effacement** (droit à l'oubli) et de suppression de vos données de nos bases de données.
- **Droit d'opposition** ou de retrait de votre consentement à tout moment
Pour exercer l'un de ces droits, il vous suffit de nous envoyer une demande claire à l'adresse e-mail mentionnée à l'**Article 1**. Nous nous engageons à vous répondre dans un délai d'un mois maximum.