

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Cookies de Noël

Le 14 novembre 2009

1

Votre panier pour une 30aine de cookies :

150 gr de farine
1 cuil. à café de levure
1 cuil. à café de sel
75 gr de poudre de noisette
125 gr de beurre
75 gr de cassonade
100 gr de sucre
1 œuf
1 cuil. à thé d'extrait de vanille
75 gr de canneberges déshydratées
50 gr de noisettes torréfiées
150 gr de chocolat blanc

Préchauffez votre four à 180° .

Dans un premier saladier, mélanger votre farine, sel, levure, et poudre de noisette.

Dans un second, battez le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille, mélangez à nouveau.

Ajoutez en plusieurs fois votre mélange farine, sel, levure et poudre de noisette.

Hachez grossièrement votre chocolat blanc afin de le réduire en gros éclat, ou bien utilisez de petites pastilles de chocolat blanc.

Il ne vous reste plus qu'à les ajouter avec les canneberges et les noisettes torréfiées à votre préparation, en mélangeant l'ensemble.

Prélevez une petite quantité de pâte, faites en une boule que vous écrasez légèrement sur votre plaque de cuisson.

N'hésitez pas à bien les espacer, quitte à devoir les cuire sur 2 plaques, à la cuisson les biscuits auront tendance à légèrement s'étaler.

Enfournez pour une 15aine de minutes.

Dès la sortie du four les mettre à refroidir sur une grille et les laissez se raffermir 5 minutes environ.

Régalez vous !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*