

COOKIES



Ingrédients :

- 250 grs de beurre
- 200 grs de sucre cassonade
- 350 grs de farine
- 2 œufs

Ingrédients complémentaires pour parfumer vos cookies :

Soit :

- 8 grs de noix
- 180 grs de pépites

Vous pouvez aussi ajouter des amandes, ou des fruits secs (cranberries, morceaux d'oranges confites..... etc)

Préparation de la pâte :

- Découpez le beurre en morceaux, puis ajouter le sucre dans la cuve de votre robot
- Quand tout est bien mélangé, incorporez la farine.
- Puis les oeufs, un à un
- Bien mélanger le tout
- Pour terminer ajouter les ingrédients que vous aurez choisi afin de parfumer vos cookies

- Saupoudrez le plan de travail de farine
- Malaxez votre pâte afin de réaliser plusieurs saucissons de même diamètre
- Les rouler dans du film étirable, bien serrés sans une bulle d'air
- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur environ 1 heure, car il faut qu'elle durcisse. Cela permettra de mieux couper les cookies.
- Au bout d'une heure, sortir les saucissons du réfrigérateur, afin de les découper de l'épaisseur souhaitée.
- Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé, sur la plaque du four

Cuisson :

Four à 180° à 200 ° environ 1/4 d'heure

Bien laisser refroidir puis

BONNE DEGUSTATION !!!!