



Cookies aux daims®



Pour 2 plaques :

- 160g de farine fluide
- 150g de daims® concassés grossièrement
- 100g de beurre mou
- 100g de sucre roux
- 1 oeuf
- 1 pincée de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf battu en omelette, la farine et la levure chimique en mélangeant bien entre chaque ingrédient. Incorporer enfin les daims®.

Former des boules de la taille d'une noix, les disposer en quinconce sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (laisser suffisamment d'espace, les cookies s'étalent à la cuisson) puis les aplatir légèrement avec les doigts.

Enfourner pour 10min. Les cookies sont cuits lorsque seuls les bords commencent à dorer mais que le centre est encore mou. Les sortir et les étaler sur une grille. Laisser refroidir. La préparation dans des moules à cake beurrés et enfourner environ 30min. Laisser refroidir et démouler.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com