

RECETTE COOKIES AROMATISÉS AVEC LES SAVEURS FRUITÉES



- Pour 40 cookies
- Temps de préparation : 30 min
- Repos : 1h
- Cuisson : 12 min
- Temps total : 1h42

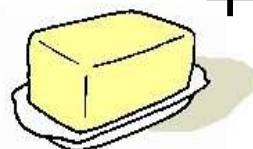
SAVEUR



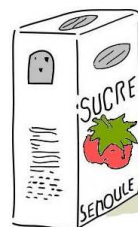
Miel
Raisin
Abricot



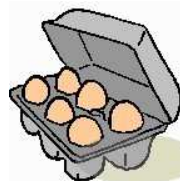
Muesli
Miel
Cassis



250 g de beurre
mou



250 g
de sucre



2 œufs



400 g de farine
blanche de blé



Les 100 g du
sachet saveur
Terre d'Arômes Bio



2 sachets
de levure
chimique

Au batteur à la feuille ou à la spatule, travailler 250 g de beurre mou en pommade. Ajouter 250 g de sucre puis, après avoir bien mélangé, les 2 œufs un par un. Incorporer le mélange composé de 400 g de farine, des 100 g du sachet saveur Terre d'Arômes Bio et des 2 sachets de levure chimique. Mélanger lentement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Faire deux boudins d'environ 5 cm de diamètre, les filmer et les mettre au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient bien congelés (une heure minimum). Préchauffer votre four à 180°C (Th.6). Tailler avec un couteau de cuisine sans dent des rondelles de 1/2 cm de large (≈20 /boudin). Disposer les rondelles sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Dorer et enfourner à 150°C (Th. 5) pendant 12 min environ.

Astuce : vous pouvez conserver au congélateur les boudins quelques semaines.