

COOKIES AUX 3 PARFUMS



Pour 24 cookies (selon la grosseur)

- 190 g de farine tamisée
- 1 oeuf
- 125 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre en poudre
- 60 g de vergeoise
- 1/2 c à café d'extrait de vanille liquide
- 60 g de chocolat blanc
- 60 g de canneberges
- 60 g d'amandes
- 1/2 c à café de bicarbonate de soude
- 1/2 c à café de sel

Préchauffer le four à 160° C...

Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel...

Dans un autre saladier, mélanger le beurre ramolli (au micro-onde en position décongélation) et les deux sucres, les travailler jusqu'à obtention d'une texture bien lisse. Ajouter l'oeuf et la vanille...

Y incorporer le mélange à base de farine, puis amandes hachées, les pépites de chocolat blanc et enfin les canneberges...

Sur deux plaques, nous avons ensuite formé des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe jusqu'à épuisement de la pâte, vous pourrez obtenir 22 ou 24 gros cookies ou plus si vous choisissez un format plus petit (prendre alors une cuillère à café)...

Si vous avez la fonction chaleur tournante sur votre four, vous pourrez cuire les deux plaques en même temps, l'une au dessus de l'autre, pendant 12 minutes. Je dois dire que j'ai préféré les cuire séparément car je ne suis jamais trop à l'aise avec la cuisson des petits gâteaux...Les laisser refroidir avant dégustation...