



Les cookies moelleux à la cerise

Recette pour 24 cookies. Préparation : 15 min. Frais : 1 h. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Beurre doux : 65 g
Beurre demi sel : 25 g
Cassonade : 90 g
Oeuf : 1
Farine : 175 g
Levure chimique : ½ sachet
Cerises griottes : 8

Matériel

une grande jatte
une balance ménagère
un fouet
un rouleau à pâtisserie
un emporte pièce
3 plaques à pâtisserie
papier sulfurisé



Réalisation > la pâte des cookies à la cerise

1. Faire ramollir les beurres dans une jatte, au bain-marie ou aux micro-ondes.
2. Les mélanger ensuite à la cassonade et fouetter vivement jusqu'à faire mousser la crème obtenue.
3. Ajouter l'oeuf et mélanger soigneusement cette pâte.
4. Ajouter progressivement la farine et la levure, bien fouetter le tout.
5. Recouvrir la jatte d'un couvercle ou film alimentaire et mettre au frais durant au moins une heure.
6. Pendant ce temps, dénoyauter les cerises et les couper en petits dés. Réserver.
- les dés doivent être vraiment petits, pas plus de 5 mm d'arête -

Cuisson

7. Sortir la pâte à cookies du réfrigérateur. Disposer des bases de papier sulfurisé au fond des plaques à pâtisserie. Préchauffer le four à 175°C.
8. Former des boules de pâte, les placer sur les plaques, et les aplatir en partie.
- jusqu'à ce que chaque rond fasse une épaisseur d'environ 1 cm -

9. Bien répartir sur chaque cookie des pépites de cerises.

- inutile d'insérer avec force les pépites de cerise dans les cookies car la pâte va les absorber en gonflant dans la four -

10. Enfourner pour environ 12 minutes.

Dégustation

11. Dès qu'ils sont dorés, arrêter la cuisson et les sortir du four. Attendre leur complet refroidissement avant dégustation !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com