



Les cookies aux Daim®

Recette pour environ 18 cookies. Préparation : 20 min. Cuisson : 18 min.

Ingrédients

Farine : 225 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Oeuf : 1
Cassonade : 100 g
Beurre doux : 75 g
Beurre demi-sel : 25 g
Bonbons Daim® : 24 (= 100 g)

Matériel

une grande jatte
une petite jatte
un bol
un fouet
une balance ménagère
un couteau
une planche à découper
du papier sulfurisé
deux plaques à pâtisserie



Réalisation > la préparation

1. Dans la grande jatte, mélanger la farine et la levure au fouet.
2. Dans la petite jatte, battre l'œuf et la cassonade jusqu'à obtenir une mousse légère.
3. Dans le bol, faire fondre les beurrés.
4. Mêler soigneusement les 3 préparations (éventuellement au robot pétrisseur) pour obtenir une pâte assez sablée.
5. Couper chaque bonbon Daim® en 6 morceaux, et incorporer ces pépites dans la pâte à cookies avec soin.
6. Préchauffer le four à 175°C et disposer du papier sulfurisé sur 2 plaques à pâtisserie.
7. Façonner des boules de la taille de noix au creux des mains puis les placer sur le papier sulfurisé, en les appuyant légèrement.
8. Enfourner pour 15 à 18 minutes puis laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com