



## Cookies au miel et au citron

Recette pour environ 16 cookies. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 15 minutes.

### Ingrédients

Sucre en poudre : 50 g  
Miel : 50 g  
Beurre doux : 100 g  
Farine : 200 g  
Levure chimique : 1 sachet (10 g)  
Amandes effilées : 50 g  
Dés de citron confit : 50 g  
Limoncello : 2,5 cl (= 25 g)  
Citron bio : 1

### Matériel

un batteur sur socle  
un zesteur  
du papier sulfurisé  
deux plaques à pâtisserie  
une balance ménagère



Chocolat blanc / ivoire de couverture : 200 g

### Réalisation

1. Mélanger dans le bol du batteur le beurre fondu, le sucre et le miel.  
*- je n'utilise plus que du sucre de canne bio non raffiné, meilleur pour la santé -*
2. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
3. Intégrer les amandes effilées, dés de citron confit, liqueur de limoncello et zeste du citron bio.  
*- je n'achète plus que des citrons bio afin de pouvoir en utiliser le zeste sans risque -*
4. Sur chaque plaque à pâtisserie, disposer une feuille de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180°C.
5. Façonner des boules de pâte à cookies de la taille de balles de golf et les disposer, très espacées sur les plaques.
6. Enfourner les plaques pour 15 minutes.
7. A la sortie du four, les cookies étant très mous et gonflés, les aplatir un peu pour leur donner leur forme et les laisser complètement refroidir sur une grille.
8. Si l'on veut les enrober de chocolat : faire fondre le chocolat blanc / ivoire de couverture, et en napper chaque cookie. Laisser à nouveau refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)