



COOKIES AU SARRASIN



Pour environ 10/15 cookies en fonction de leur taille

L'appareil : 60g de beurre demi-sel pommade, 60g de cassonade, 105g de farine de sarrasin, 45g de poudre d'amandes, 3g de levure chimique, 1 bel œuf, 2cl de lait, 70g de fruits à coques de votre choix -amandes, noisettes, pistaches, pécan, noix- torréfiées et concassées, 15g de kasha, 70g de pépites de chocolat.

Le déroulé : préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Dans un cul de poule (ou dans la cuve du robot et au fouet plat) mélanger à la spatule et dans l'ordre, le beurre pommade, la cassonade, la farine tamisée avec la levure chimique, la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf et le lait, mélanger à nouveau. Réserver une partie des fruits secs, du kasha et des pépites pour la décoration et ajouter le reste à l'appareil à cookies. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer des petites boules de pâte façonnées à la main, les aplatir légèrement à la fourchette et ajouter les fruits secs et pépites réservés pour la décoration en appuyant pour les faire adhérer. Enfourner 15 min environ. Refroidir sur grille à la sortie du four.