

alimentarium



Cookies & Cie

Cookies & Cie

Cookies

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de beurre

240 g de sucre glace

2 oeufs

400 g de farine

20 g de poudre à lever

100 g de pépites de chocolat

100 g de carambar

15 g de sel

Réalisation

- Dans un bol, fouetter le beurre ramolli avec le sucre glace
- Ajouter sans cesser de mélanger, les oeufs, la farine en pluie, le sel et la poudre à lever
- Former un boudin et le séparer en deux
- Avec le premier, ajouter les pépites de chocolat et avec le second, ajouter le carambar en petits morceaux, puis mélanger
- Former à nouveau deux boudins, couper en rondelles régulières et façonner des boules, aplatir légèrement
- Déposer les boules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Cuire au four à 180° pendant 8-10 minutes

Cookies cranberries

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de beurre

240 g de sucre glace

2 oeufs

400 g de farine

20 g de poudre à lever

15 g de sel

200 g de cranberries

Réalisation

- Dans un bol, fouetter le beurre ramolli avec le sucre glace
- Ajouter sans cesser de mélanger les oeufs, la farine, le sel et la poudre à lever
- Couper les cranberries en petits morceaux, les ajouter et mélanger
- Former un boudin et le couper en rondelles régulières
- Déposer les rondelles sur une plaque recouverte de papier cuisson et les aplatir très légèrement
- Cuire au four à 180° pendant environ 10-12 minutes

Cookies & Cie

Sirop citron

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

720 ml d'eau

100 ml de jus de citron

720 g de sucre

2 g d'écorce de citron

2 g de feuilles de menthe

Réalisation

- Éplucher au couteau économe l'écorce de citron
- Mettre l'eau, le sucre, l'écorce de citron dans une casserole et porter à ébullition, cuire 5-10 minutes
- Ajouter les feuilles de menthe, laisser infuser 5 minutes
- Filtrer et mettre en bouteille