

12 mai 2008

Mexican wedding cookies



(pour 12)

*165 g farine
125 g beurre mou
65 g sucre glace
1 cc extrait de vanille liquide
1 cc extrait d'amande amère
1 cc eau
40 g noix de Pécan hâchées grossièrement
30 g amandes moulues
sucre glace*

Fouettez le beurre et le sucre glace. Ajoutez les extraits de vanille et d'amandes, et l'eau. Ajoutez ensuite la farine, puis les noix et les amandes. Ramassez en boule et réfrigérez 2h.

Préchauffez le four à 160 °C.

Formez des boules ou des croissants et déposez-les en les espaçant sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 15 à 20 minutes puis laissez refroidir sur une grille. Lorsque les cookies sont refroidis, saupoudrez de sucre glace. Conservez à température ambiante dans un récipient hermétique.