

Cookies aux amandes



Préparation: 5 mn

Temps d'attente: 30 mn

Temps de cuisson: 10 mn

Ingrédients pour 15 cookies:

- 125 g de farine fluide
- 150 g de beurre salé mou
- 80 g d'amandes non émondées
- 150 g de cassonade
- 30 g de céréales spécial K au miel
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Recette:

- Travailler le beurre et le sucre. Incorporer la farine et la levure. Ajouter les céréales et les amandes mixées grossièrement.
- Laisser reposer la pâte 30 mn.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Former des boules de pâte de la taille d'une grosse noix et les aplatir sur une plaque antiadhésive de pâtisserie pour former des cookies ronds.
- Cuire 8 mn.
- Laisser refroidir avant de déguster.
- Conserver quelques jours dans une boîte hermétique.