



COOKIES AUX AMANDES ET CHOCOLAT

A savoir : avec ces quantités vous allez préparer une vingtaine de cookies de 6cm de diamètre environ. Je n'ai pas mis l'huile essentielle de citron, mais du jus d'orange.



Ingrédients pour la pâte de base : 125gr de poudre d'amandes, 150gr de farine T110, 1 sachet de levure, 1 œuf, 50gr de purée d'amande, 4c. à soupe de sirop d'agave, 1 pincée de sel, 12 gouttes de jus d'orange.

Pour la pâte chocolat : 1c. à soupe de sirop d'agave, 100gr de chocolat noir à 85%.

Mélangez la poudre d'amande, la farine et la levure. Faites un puits, ajoutez l'œuf, la purée d'amande, le sirop d'agave, le sel et le jus d'orange, puis mélangez bien et pétrissez la pâte. Formez ensuite 2 boules « 2/3 - 1/3 ». Faites fondre au bain-marie (ou au micro-ondes) le chocolat coupé en petits morceaux, puis ajoutez le sirop d'agave. Incorporez le chocolat à la plus grosse boule de pâte et pétrissez encore un peu.

Étalez les deux pâtes entre deux feuilles de papier sulfurisé. Avec un emporte-pièce rond de 6cm environ (ou plus petit), découpez des cookies dans la pâte au chocolat. Avec un emporte pièce plus petit de forme rigolote, découpez de petits motifs dans la pâte blanche, déposez-les sur les cookies au chocolat et pressez légèrement pour faire adhérer. Enfournez 12 minutes à 150°C, puis laissez refroidir les cookies avant de les déguster, ils seront plus croquants.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.