

Kiss cookies



Préparation : 30 mn
cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 50 biscuits :

200 g de farine
1 sachet de levure chimique
80 g de chorizo
60 g de noisettes émondées
80 g de beurre
1 oeuf
2 belles c à s de parmesan râpé
1 c à s de fromage blanc
2 c à s de thym
Sel et poivre du moulin

Concasser grossièrement les noisettes et débiter le chorizo en rondelles puis en petits morceaux.

A l'aide d'un robot mélanger la farine, la levure, le beurre coupé en morceaux, le parmesan, le fromage blanc, 1 pincée de sel et de poivre. Ajouter ensuite l'oeuf, mélanger au robot, puis ajouter les noisettes et le chorizo et mélanger bien la pâte mais en faisant attention de ne pas pulvériser les morceaux de noisettes et de chorizo aussi je préconise de le faire à la main..

Prélever des morceaux de pâtes de 10g-12 g et façonner des boules puis les aplatir légèrement sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé (ou prendre un plaque antiadhésive ou encore une feuille silicone). Parsemer les cookies de thym et les cuire 20 mn environ à four préchauffé à 180°. Laisser refroidir .

Ces cookies se conservent quelques jours dans une boîte en métal.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>