

Cactus Cookies

Ingédients

- 175 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 100 gr de cassonade
- 40 gr d'amande en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de thé **MATCHA**

Préchauffer le four à 180°C

- Mélanger le sucre et le beurre ramolli.
- Y incorporer l'oeuf battu en omelette.
- Ajouter la poudre d'amande, la farine et la levure.
- Dans 1/3 de la pâte obtenue, incorporer le thé MATCHA, ce morceau de pâte vous servira pour le corps du cactus. Le 1/3 restant vous servira pour faire le pot.
- Laisser reposer la pâte pendant ½ heure.
- Avec un rouleau, aplatissez la pâte verte (épaisseur environ 5mm), découper des formes de cactus. Faire de même avec la pâte nature, découper des formes de pots.
- Assembler les deux parties en les mouillant légèrement avec un peu d'eau.
- Faire cuire pendant 10 mn.
- Laisser refroidir et déguster !

