

Cookies au thé matcha

cranberries, chocolat blanc et noix de macadamia



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

15 minutes

Portions :

15 cookies

Ingrédients :

- 400 g de farine de blé* T80
- 1 sachet de poudre à lever*
- 100 g de sucre de canne
- 1 c à c bombée de thé matcha en poudre
- 250 g de beurre* demi-sel
- 3 œufs*
- 100 g de noix de macadamia*
- 230 g de palets de chocolat blanc*
- 50 g de cranberries

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre et le thé matcha.
2. Couper le beurre en dés, l'incorporer aux ingrédients secs et sabler.
3. Battre les œufs et les ajouter à la préparation.
4. Hacher grossièrement les noix de macadamia et les palets de chocolat blanc.
5. Incorporer les noix, le chocolat et les cranberries à la pâte.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Façonner 15 boules d'environ 80 g, les déposer sur une plaque de cuisson et les aplatir très légèrement.
8. Enfourner 15 minutes à 180°C (surveiller la cuisson).

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr