

Cookies à la farine de blé complète

Une recette au plus près de la recette originale des cookies américains en moins sucré et plus riche en nutriments grâce à la farine complète du moulin!

INGRÉDIENTS

- 220 g de farine de blé complète
- 100 g de sucre roux
 - 1 oeuf
- 115 g de beurre mou
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 pincée de sel
- 300 g de pépites au choix : chocolat, noisettes, noix du Brésil, cacahuètes, ...

Préchauffez votre four à 140°C.

Mélangez le beurre mou, les sucres et l'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène.

Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure et la pincée de sel.

Ajoutez ce dernier mélange au premier. Bien mélanger pour avoir une pâte épaisse, malléable à la main.

Ajoutez les pépites.

Mettez du papier cuisson sur la plaque du four.

Formez des boules légèrement aplaties et disposez-les sur la plaque bien espacées les unes des autres.

Enfournez pour 15 à 17 minutes. Les cookies n'ont pas l'air cuit en fin de cuisson, il faudra les laisser refroidir au moins 30 minutes pour pouvoir les déguster!



LES IDÉES DE RECETTES
DU MOULIN DE LA BORIE