

Cookies purée amande/raisins secs

pour env.20/25 cookies



Ingrédients

- 1 oeuf
- 100 g de sucre roux
- 120 g de purée d'amandes blanches non sucrée
- 150 g de farine
- 1/2 c à c de bicarbonate
- pincée de sel
- 50 g de raisins secs (en bonus préalablement trempés ds du rhum...)
- 2 ou 3 c à s d'eau si nécessaire

Préchauffer le four à 160°C

Battre l'oeuf, le sucre et la purée d'amandes pendant une minute.

Ajouter la farine (tamisée), le bicarbonate et le sel au mélange oeuf-sucre-amande. Bien mélanger jusqu'à totale incorporation de la farine ; *si la pâte semble trop sèche, ajouter 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau.*

Ajouter les raisins secs (*ou selon l'humeur, noix diverses, pépites de chocolat...*) ; Mélanger délicatement jusqu'à ce qu'ils soient uniformément répartis.

Diviser la pâte en petites boules

Les disposerez (en les espaçant de 5 cm) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les aplatir avec la paume de la main (ce que j'ai oublié de faire sur certains...)

Faire cuire pendant 8 à 10 minutes

Ils doivent tout juste commencer à dorer (trop cuits, les cookies seraient secs)

Laisser refroidir et durcir pendant 10 minutes avant de décoller les cookies du papier sulfurisé.