

## ***Cookies aux Malaccas***



### *Ingrédients pour une vingtaine de cookies*

- . 125 g de beurre mou
- . 65 g de sucre
- . 65 g de sucre roux
- . 175 g de farine
- . 1 oeuf
- . 1 cuillère à café de levure
- . des Malaccas de Karukera de [La fabrique des douceurs](#)

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélanger le beurre mou avec les sucres. Ajouter l'oeuf, la farine tamisée et la levure.  
Couper les Malaccas en petits morceaux et les ajouter à la pâte.

Prendre une plaque allant au four, faire des petits tas bien espacés les uns des autres et les faire cuire 9 minutes environ.