



Petits gâteaux
Snickerdoodles



30 min **20 min** **10 min** **0** **447**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pour les snickerdoodles

200 g **Farine**
110 g **Beurre**
200 g **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 pincée(s) **Sel**
2 c. à café **Cannelle en poudre**
75 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation des snickerdoodles

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5/6).
- 2 Verser le sucre cassonade dans un saladier.
- 3 Dans un autre saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Incorporer l'œuf puis la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et la cannelle.
- 5 Continuer de battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 6 Façonner des boules de pâte de la taille d'une noix et les rouler dans le sucre cassonade.
- 7 Disposer les boules de pâtes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.
- 8 Faire cuire les snickerdoodles au four pendant 10 à 12 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les snickerdoodles du four et les laisser refroidir sur une grille.