



Petits gâteaux
Cookies aux lucky charms



45 min **25 min** **15 min** **5 min** **523**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du four

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Etaler du papier sulfurisé sur deux plaques de four anti-adhésives. Réserver.

Étape 2

Préparation des ingrédients secs

- 1 Tamiser la farine, le bicarbonate de soude et la levure dans un grand saladier.
- 2 Fouetter pour bien mélanger les trois ingrédients.

Étape 3

Préparation des ingrédients liquides

- 1 Installer le batteur plat sur un robot pâtissier.
- 2 Ajouter le beurre tendre et le sucre dans le bol du robot. Battre à vitesse moyenne pendant environ 2 min, jusqu'à ce que la préparation soit légère et aérée.
- 3 Ajouter l'œuf et mélanger. Bien racler les bords du bol à l'aide d'une Maryse.
- 4 Ajouter l'extrait d'amande.

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les cookies

180 g **Farine**
225 g **Beurre doux**
205 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Extrait
d'amandes amères**
1 c. à café **Bicarbonate de
soude**
0.5 c. à café **Levure
chimique**

Ingrédients pour la garniture

120 g **Céréales**
80 g **Pépites de chocolat**

Ingrédients pour le dressage

40 g **Céréales**

Étape 4

Préparation des cookies

- 1 Lancer le robot pâtissier à faible vitesse. Ajouter les ingrédients secs c'est-à-dire le mélange de farine, bicarbonate et levure dans le bol en plusieurs fois, jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée.
- 2 Éteindre le robot et ôter le bol du mixeur.
- 3 Ajouter les Lucky Charms et les pépites de chocolat blanc dans le bol. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. La préparation doit être assez ferme.
- 4 Réaliser des boules de pâte de la taille d'une noix à l'aide d'une cuillère à glace. Les déposer sur les plaques de four.
- 5 Donner une forme bien ronde aux cookies à la main puis les aplatir. La pâte à cookie sera plus malléable une fois légèrement réchauffée.
- 6 Décorer chaque cookie avec les Lucky Charms prévus à cet effet.

Étape 5

Cuisson des cookies

- 1 Enfourner les plaques de cuisson à mi-hauteur.
- 2 Laisser cuire pendant 15 min, en tournant les plaques à 180° en milieu de cuisson pour s'assurer que les cookies soient cuits uniformément.
- 3 Retirer les cookies du four et les laisser refroidir sur la plaque pendant 1 min.
- 4 Transférer les cookies sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une spatule pour qu'ils finissent de refroidir.

Étape 6

Dressage

- 1 Dresser les cookies sur une assiette.
- 2 Servir chauds ou à température ambiante.