



RECETTE

Cookies

x Au coin du feu



15 minutes



10 minutes



12 cookies

Ingrédients

-  1 oeuf
-  85 g de sucre
-  85 g de beurre pommade
-  150 gr de farine
-  100 g de pépites de chocolat
-  1 c-à-c de levure
-  3 c-à-c de thé Au coin du feu

Préparation

1. Mixer le thé.
2. Malaxer le beurre ramolli et le sucre dans un saladier.
3. Ajouter au mélange beurre-sucre, le thé mixé et l'oeuf.
4. Ajouter progressivement la levure, la farine et les pépites de chocolat en pétrissant.
5. Former une pâte homogène.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Former des boules de pâte et disposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Laisser suffisamment d'espace entre chaque boule.
8. Enfourner pendant 8 à 10 minutes. Sortir les cookies lorsque les contours commencent à brunir.
9. Laisser refroidir et déguster avec un bon thé Asthéya !



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes