




Aux États-Unis, la tradition veut que les enfants préparent un verre de lait et des biscuits maison pour le Père Noël, qu'on appelle Santa Claus, lors de sa tournée des cadeaux. On dit que les cookies sont ses biscuits préférés et que ses rennes aiment les carottes...





Les COOKIES AMÉRICAINS


(pour une trentaine de cookies)

Les ingrédients


 170g de beurre mou


 150g de sucre roux

 50g de sucre en poudre


 2 cuillères à café d'extrait naturel de vanille

 260g de farine

 2 cuillères à café de Maïzena

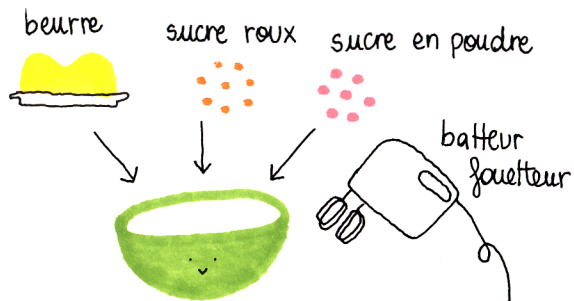
 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

 1 pincée de sel

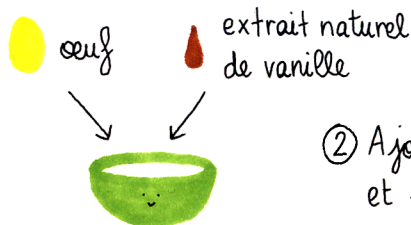
 1 œuf

 200g de pépites de chocolat

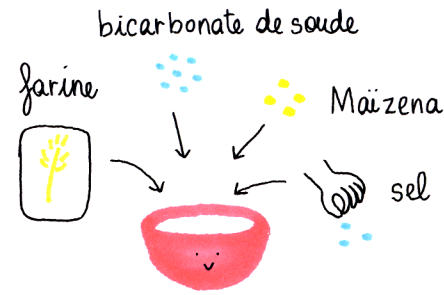
La recette



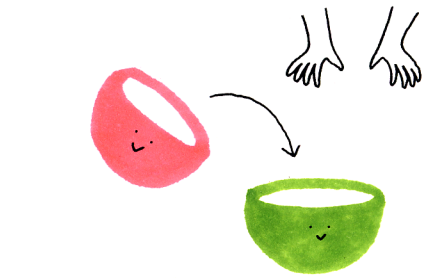
① Dans un saladier, à l'aide d'un batteur fouetteur, mélange le beurre, et le sucre roux et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



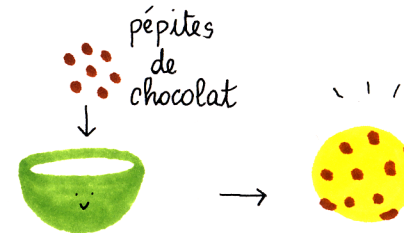
② Ajoute ensuite l'œuf et la vanille, mélange bien.



③ Dans un autre saladier, mélange la farine, la Maïzena, le sel et le bicarbonate de soude.



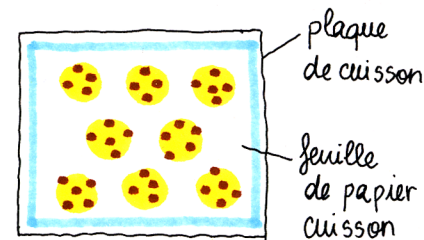
④ Verse les ingrédients secs dans le premier saladier et travaille la pâte à la main.



⑤ Ajoute les pépites de chocolat, mélange jusqu'à obtenir une boule compacte.



⑥ Forme des boules de pâte de la taille d'une balle de ping pong.



⑦ Dépose les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Laisse 2-3 cm d'espace entre chaque boule, elles vont s'étaler.



⑧ Fais-les cuire environ 9 minutes à 180°C. Les cookies sont prêts lorsqu'ils sont légèrement dorés sur les côtés.