

Cookies au thé matcha & chocolat blanc



QUANTITÉ

15 cookies



PREPARATION

10 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 210g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 1 cuillère à café de thé matcha en poudre
- 2g de sel (soit 1/2 cuillère à café)
- 110g de beurre fondu
- 50g de sucre blanc
- 50g de cassonade
- 1 oeuf
- 100g de chocolat blanc



Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate, le thé matcha et le sel.

Dans un autre saladier, versez le beurre fondu, ajoutez la cassonade et le sucre et mélangez bien.

Ajoutez l'œuf et continuez à mélanger.

Incorporez le mélange contenant la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Formez des petites boules de pâte d'environ 3 ou 4cm de diamètre, écrasez-les entre les paumes de vos mains de façon à obtenir des disques de 0,5/1 cm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Veillez à bien laisser de l'espace entre chaque cookie car ils vont s'étaler un peu.

Avec un couteau d'office, coupez le chocolat blanc en morceaux (plus ou moins gros selon vos préférences) et incorporez-les à vos cookies (enfoncez-les avec le pouce de façon à ce qu'ils ne tombent pas des cookies pendant la cuisson).

Enfournez pendant 12 minutes à 180°C.

Surveillez bien la cuisson. Ils doivent être dorés sur le dessus et encore un peu mous lorsqu'ils sortent du four.

Déposez-les délicatement sur une grille et laissez-les refroidir.

Et si vous ne les dévorez pas tous d'un coup, vous pouvez les conserver dans une boîte en métal.