



COOKIES À LA BERGAMOTE

POUR 25 COOKIES



120 g de beurre mou * 160 g de sucre de canne * 1 œuf * 220 g de farine * 2 sachets de thé earl grey * ½ cuil. à café de levure chimique *
½ cuil. à café de bicarbonate de soude * Sel

- 1 Travaillez le beurre et le sucre de canne à la fourchette puis ajoutez l'œuf. Incorporez la farine, le contenu des sachets de thé, la levure, le bicarbonate de soude et une pincée de sel.
- 2 Formez des boules de la taille d'une grosse noix, placez-les sur une plaque de cuisson en les espaçant bien et laissez-les reposer 20 minutes au frais.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 4 Enfournez les cookies et laissez-les cuire 10 minutes. Laissez-les refroidir avant de les retirer de la plaque.

PRÉPARATION :
20 MINUTES
REPOS :
20 MINUTES
CUISSON :
10 MINUTES
DIFFICULTÉ : ★
BUDGET : ★