

COOKIES AMANDE, MIEL ET CANNELLE

POUR 25 COOKIES



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

120 g d'amandes * 115 g de beurre mou *
140 g de sucre de canne * 1 sachet de sucre
vanillé * 1 œuf * 1 cuil. à soupe de miel *
180 g de farine * 40 g de poudre d'amandes *
½ cuil. à café de levure chimique * 1 cuil. à
café de cannelle en poudre * ½ cuil. à café de
bicarbonate de soude * Sel

- 1 Hachez grossièrement les trois quarts des amandes à l'aide d'un couteau et coupez le restant en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Travaillez le beurre et les sucres à la fourchette puis ajoutez l'œuf et le miel. Incorporez la farine, la poudre d'amandes, la levure, la cannelle, le bicarbonate de soude, une pincée de sel et les amandes hachées.
- 3 Formez des boules de la taille d'une grosse noix, déposez les amandes coupées en deux à la surface. Placez-les sur une plaque de cuisson en les espaçant bien et laissez-les reposer 20 minutes au frais.
- 4 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- 5 Enfournez les cookies et laissez-les 20 minutes. Laissez refroidir les cookies avant de les retirer de la plaque.

