

COOKIES

Ingrédients :

1 pot de crème fraîche très épaisse (crème Isigny en verre par exemple)

Le verser dans une terrine.

Utiliser le pot comme mesure pour mesurer le sucre et la farine.

1 pot de sucre (j'utilise moitié sucre complet, moitié muscovado)

1 pot de farine

pépites de chocolat (je casse une tablette en petits morceaux) ou des noix en morceaux (délicieux), ou des raisins secs.

1. Bien mélanger la crème et le sucre. Ajouter le chocolat ou les noix ou les raisins secs.

2. Verser la farine, mélanger. La pâte est épaisse.

Avec une cuillère, déposer des tas de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. La pâte s'étale à la cuisson, donc il faut veiller à bien séparer les tas.

Cuisson : 12 à 14 min environ selon le four Four : 180 ou 190°

Variante :

On peut utiliser cette pâte en remplaçant le chocolat, les raisins secs, les noix en morceaux, par des fruits et en faisant un seul gâteau à verser dans un moule.

Cuisson : 25 à 30 min environ Four : 180 ou 190°

Bon appétit !