



Ajoutez cet article à vos favoris en cliquant sur ce bouton !



Ingrédients pour personnes1 Pomme **Reine des Reinettes Gourmande@225** g Farine100 g Beurre demi-sel mou60 g Sucre en poudre 60 g Sucre roux 1 Oeuf 1 cuil. à café Rase de levure chimique Étapes de préparation Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Dans un saladier, mélangez le beurre et les sucres. Ajoutez l'œuf et mélangez. Epluchez et coupez la pomme en petits cubes. Ajoutez dans le saladier, la farine, la levure et les cubes de pomme. Mélangez. Réservez la pâte au réfrigérateur pendant 2 h. Dès sa sortie, formez des boules et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Espacez-les bien. Mettez au four 15-20 min (les cookies doivent être blonds mais encore très souples), puis laissez-les refroidir sur une grille. **Reine des Reinettes Gourmande®**