

Cookies au muesli, framboises et amandes

par *Le boudoir gourmand*



Ingrédients :

- 220 gr de farine
- 200 gr de muesli (ici le mélange muesli + framboises + amandes Big Bang Céréales)
- 200 gr de sucre roux
- 125 gr de beurre à température ambiante
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille (environ ½ gousse de vanille grattée)

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un saladier battez au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Y ajoutez l'œuf mélangez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une maryse, puis incorporez la farine, la levure et la vanille. Bien mélangez, la pâte doit être homogène, enfin ajoutez le muesli.

Selon la forme que vous voulez donner à vos cookies 2 options : soit vous formez une boule pour ensuite l'aplatir au rouleau à pâtisserie pour découper la pâte à l'emporte pièce (en forme de cœur par exemple). Soit pour des cookies plus rustiques vous formez des boules de pâte que vous aplatissez légèrement avec le bout des doigts. Si vous choisissez l'option emporte pièce je vous conseille d'en choisir un en métal et bien tranchant pour que la pâte soit bien découpée et surtout les flakes de muesli. Si vous souhaitez accrocher vos cookies ou les décorer d'une ficelle et d'une étiquette, pensez à leur faire un trou avant cuisson à l'aide d'un cure dent ou d'une brochette.

Déposez les cookies sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, si votre plaque n'est pas anti-adhérente. Enfournez pour 12 à 20 minutes selon la taille des cookies et la cuisson que vous voulez obtenir. Plus ils seront cuits plus ils seront croustillants et donc moins moelleux que si vous les laissez une dizaine de minutes, ici j'ai laissé les cœurs 20 mins, les cookies moyens 12 mins ils sont donc plus blancs et plus moelleux et les petits 12 mins aussi mais comme ils sont petits ils sont bruns et bien croustillants.

Si le trou que vous avez fait dans vos cookies, c'est légèrement rebouché, pas de panique, dès la sortie du four repassez votre cure dent ou brochette pour bien accentuer le trou.

Laissez refroidir les cookies sur une grille.

Conservez les dans une boîte hermétique pour éviter qu'ils ne durcissent ou ramollissent. Ils se conserveront très bien pendant plusieurs jours, n'hésitez pas non plus à les préparer à l'avance et à les congeler jusqu'aux préparatifs pour le Jour J.