

Cookies au thé matcha bio et pépites de chocolat blanc



Ingrédients

Recette pour 8 cookies :

- 75g de beurre bio froid
- 80g de sucre blanc bio
- 50g de sucre complet ou cassonade bio
- 8g de matcha de cuisine bio
- 8g de thé matcha premium bio
- 2g de sel bio
- 1 oeuf bio
- 150g de farine T55 bio
- 1g de levure chimique bio
- Environ 100g de chocolat blanc bio

Travailler le beurre froid avec les sucres jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Diluer les thés matcha dans une petite quantité d'eau de façon à obtenir un pâte épaisse et les incorporer au précédent mélange.

Ajouter l'oeuf, le sel, et mélanger de nouveau.

Terminer en incorporant la farine et la levure en mélangeant brièvement, de façon à ne pas trop travailler la pâte.

Si cette dernière est trop molle pour la manipuler dans les mains, la bloquer une vingtaine de minutes au congélateur.

Lorsque la pâte est suffisamment froide, former des petites boules d'environ 50g et les aplatir ensuite avec la paume de la main.

Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et placer quelques pépites de chocolat blanc sur le dessus des cookies.

Cuire à 190°C pendant 8 à 10 minutes, de préférence en plaçant la plaque dans la partie basse du four.

A la sortie du four, ôter immédiatement les cookies de la plaque et les laisser refroidir.

A déguster idéalement le jour même, mais les cookies peuvent être placés dans une boîte hermétique et se conserver plusieurs jours.

Tu peux même les laisser au frigo et les déguster froid, c'est délicieux !