Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cookies à la gelée de groseille

Ingrédients

100 g de flocons d'avoine , 150 g de beurre mou , 400 g de gelée de groseille , 1 œuf, 100 g de farine , 100 g de groseilles rouges, 50 g d'amandes effilées ,

Préparation

Dans un petit bol, réhydrate les flocons d'avoine avec 100 ml d'eau chaude.
Dans un grand bol, écrase le beurre avec la gelée de groseilles.
Ajoute l'œuf. Mélange bien.
Puis, ajoute la farine, jusqu'à avoir une belle consistance.
Façonne des petits cookies sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laisse cuire 10 minutes à 175 °C.

Notes :