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

Cookies aux baies de gogi

Ingrédients

165g beurre, 260g de fruits secs (raisins secs, baies de gogi, abricots, dattes), 335g de farine, 20g de baking powder, 90g d'oeufs, 165g de cassonade, 150g de sucre, 5g de sel, ,

Préparation

Couper les fruits secs en dés si nécessaire.
Ramollir le beurre et le travailler à la spatule pour obtenir un beurre pommade.
Mélanger tous les ingrédients secs (pas les fruits), puis ajouter le beurre, puis les oeufs battus.
Bien mélanger puis ajouter les fruits et mélanger à nouveau. Réserver au réfrigérateur quelques minutes.
Former des petites boules de 20g chacune et les faire cuire sur du papier sulfurisé dans un four préalablement préchauffé à 170°C pendant 8 à 10 minutes.

Notes :