

Cookies au thé matcha, chocolat blanc et amande |

Recette pour 25 biscuits



Description

Biscuits moelleux au chocolat blanc, amandes tranchées et thé matcha.

L'astuce du chef

Les biscuits se conservent 2 à 3 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Ingrédients

Biscuit

- 250 Gr Farine
- 1 Cuil. à soupe Thé matcha
- 2 Gr Poudre à pâte
- 150 Gr Cassonade
- 50 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Amandes effilées
- 230 Gr Beurre salé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 175 Gr Chocolat blanc

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Biscuits

Tamisez ensemble la farine, le thé matcha et la poudre à pâte.

Mélangez vigoureusement le beurre pommade avec la cassonade et le sucre, puis ajoutez l'oeuf.

Mélangez les ingrédients secs en commençant par le mélange de farine , puis le chocolat ainsi que les amandes.

Faites des boules d'environ 40 grammes et placez les sur des plaques à biscuits recouverte de papier parchemin.

Faites cuire au four, une plaque à la fois, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient cuits à l'extérieur mais encore mous au centre, en tournant la plaque à mi-cuisson. Laissez refroidir sur la plaque.

Bon appétit!