

Cookies Mexicain de mariage |

Recette pour 48 biscuits

Description

Un biscuit très sablé, recouvert d'une couche de sucre glace légèrement fondu par la chaleur du biscuit.

L'astuce du chef

** Une alternative consiste à rouler vos biscuits dans du sucre en poudre pendant qu'ils sont encore chauds. Le sucre en poudre fondra légèrement et créera un effet différent sur le biscuit.

Cette recette donne environ 30 morceaux à 40 à 45 gr chacun

Ingrédients

Cookies

- 455 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre
- 16 Gr Extrait de vanille
- 16 Ml Eau
- 480 Gr Farine
- 240 Gr Pacanes

Finition

- 250 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **325 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Cookies

Dans un grand bol mélangez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à consistance mousseuse, ajoutez-y l'eau et la vanille.

Incorporer la farine et les pacanes jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Façonnez 40 à 45 gr de pâte en boules de 2,5 cm de diamètre. Placez-les sur deux plaques à pâtisserie légèrement graissées ou tapissées de parchemin, en laissant 5 cm d'écart entre les boules.

Placez les biscuits au réfrigérateur pendant 30 minutes pendant que le four préchauffe à 325 ° F.

Les cuire pendant 10 minutes et tourner le plateau et remettre au four pendant 5 minutes de plus.

Gardez-les au four jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Une fois les biscuits tiédis**, les passer dans le sucre à glacer et tapoter entre vos mains pour enlever l'excédent.

Conservez les cookies dans une caisse hermétiquement fermée.

Bon appétit!