

Mini-cookies promesse d'été

Préparation 30 mn

Cuisson 15-20 mn

Les ingrédients pour 50 cookies

200 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 oeuf

60 g de tomates séchées

60 g d'olives noires dénoyautées

60 g de pignons de pin

80 g de beurre

2 c à s de mascarpone

Sel et poivre du moulin

Couper les olives en 2 ou 3 morceaux selon leur grosseur. Tailler les tomates séchées en petits morceaux (les ciseaux sont bien pratiques pour le faire). A l'aide d'un robot mélanger la farine, la levure, le beurre coupé en morceaux, le mascarpone, 1 peu de sel et de poivre. Mettre le mélange dans un saladier et ajouter l'oeuf, les tomates séchées, les olives, les pignons et mélanger délicatement avec une spatule ou une cuillère en bois.

Prélever des morceaux de pâte de 10 g environ et les façonner en boules, les aplatir légèrement et mettre sur une feuille silicone posée sur la grille du four ou sur la plaque du four recouverte de papier cuisson légèrement huilé.

Enfourner à four préchauffé 180° pendant 15-20 mn (à adapter en fonction du four). Laisser refroidir et conserver dans une boîte métallique.

Pour calibrer les cookies, j'ai tout simplement, à chaque fois que je prélevais un peu de pâte, pesé cette pâte avec ma balance électronique, je me suis tenue à un poids de 10-12 g .

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>