

Cookies blonds aux épices



 15 min.  58 kcal  SteviaSweet Crystal

Préparation

Faire fondre le beurre et les épices dans une casserole. Mettre l'œuf dans la crème. Verser la crème dans le mélange gras chaud tout en remuant. Mélanger les ingrédients secs et la **SteviaSweet Crystal**, ajouter le liquide. Bien mélanger la pâte, mais sans excès. Laisser durcir environ une heure au frigo.

Chauffer le four à 175 °C. Étaler la pâte pour qu'elle soit d'une épaisseur de 2-3 mm, en utilisant de la farine. Faire des cookies de différentes formes à l'aide des emporte-pièces, et les placer sur le papier cuisson. Faire cuire au four à mi-hauteur pendant 8-10 minutes.

Ingrédients pour 35 portions

100 g	de beurre
1/2 c. à c.	de clou de girofle moulu
1/2 c. à c.	de cannelle en poudre
1/2 c. à c.	de gingembre en poudre
1	œuf
100 ml	de crème 38%
260 g	de farine de blé
80 g	SteviaSweet Crystal
1/2 c. à c.	de bicarbonate de soude
1/2 c. à c.	de levure chimique

Valeurs nutritives par portion

58	kcal
246	kJ
1	g Protéines
5.5	g Les glucides
3.5	g Graisse