

COOKIES MONSTRES D'HALLOWEEN



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.

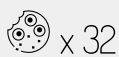


DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE
CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour 32 mini cookies Ø 5cm

- 300 g farine (T45/55)
- 1 sachet levure chimique
- 1 œuf
- 125 g beurre (toujours salé pour moi)
- 100 g cassonade
- ½ c. à café fève tonka en poudre
- vanille liquide
- confection -
sucre glace
- déco -
yeux en sucre
- colorants alimentaires



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Commencez par travailler le beurre ramolli en pommade. Ajoutez la cassonade, la fève tonka en poudre (ou une autre épice si vous préférez), un peu de vanille liquide et l'œuf. Mélangez au batteur électrique jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

Versez la levure chimique et 100 g de farine puis mélangez. Une fois la farine bien incorporée, ajoutez 100 g de plus et mélangez. Ajoutez une dernière fois 100 g de farine et mélangez bien (le pâton est bien dense, c'est normal). Si votre batteur fatigue ou si vous n'en avez pas, ça peut se faire sans souci à la main, ça fait les bras 😊

Divisez le pâton dans autant de bols que vous souhaitez avoir de couleurs.

Prenez le premier bol, ajoutez un peu de colorant alimentaire et redonnez un petit coup de batteur électrique. Si la pâte n'est pas assez colorée, ajoutez un peu plus de colorant. Continuez jusqu'à obtenir la couleur qui vous convient. Lavez les batteurs et recommencez avec le 2ème bol... Continuez ainsi pour toutes les couleurs.

Préparez une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé.

Prenez un bol de pâte colorée et façonnez des billes d'environ 3 à 3,5 cm de diamètre en roulant la pâte dans vos mains. Elle doit être facile à travailler sans coller aux mains. Placez les billes sur la plaque en les espaçant bien (j'en ai rentré 4 x 3 = 12 sur une plaque)

Préparez une assiette creuse remplie de sucre glace.

Préchauffez le four à 180°C.

Roulez chaque bille dans le sucre glace et reposez sur la plaque.

Enfournez 10 minutes.

IMPORTANT : Ne faites cuire qu'une seule plaque à la fois ! Les biscuits refroidissent très vite à la sortie du four et il faut faire vite pour ajouter tous les yeux en sucre pendant que la pâte est suffisamment molle sinon les yeux ne tiennent pas et les biscuits se cassent.

Dès que le four sonne, sortez la plaque (en laissant le four allumé et à 180°C) et pendant que la pâte est encore bien molle, venez appuyer légèrement les yeux en sucre sur le dessus des mini-cookies.

Laissez refroidir complètement.

Prenez la 2ème plaque et enrobez les billes de sucre glace puis enfournez 9 minutes à 180°C (à chaque fournée on retire une minute de cuisson).

Recommencez avec la 3ème plaque et laissez tous les biscuits refroidir complètement.

Ils sont prêts à dévorer !!!!!!!!!!!!!!! 😊

Vous pouvez les garder plusieurs jours dans une boîte hermétique pour conserver leur moelleux.

