Cookies matcha chocolat blanc

Dessert | 20 portions | Prép. 20 min. | Cuiss. 8 min. | Total 28 min.

Cookies au thé matcha et au chocolat blanc



Ingrédients

- **2 c à c** thé matcha
- **200g** beurre
- **100g** Cassonnade
- **2 c à c** Levure chimique
- **2** Oeufs
- **1 pincée** sel
- **400g** farine
- **1 tablette** chocolat blanc pâtissier

Préparation

1. Râper le beurre dans un saladier (on peut faire moitié beurre doux, moitié demi-sel en option) pour qu'il soit pommade et battre un peu au batteur avec le sucre.Ajouter les oeufs au mélange et battre à nouveau.Dans un autre saladier, mélanger la farine, le thé matcha, la levure et une pincée de sel.Ajouter le mélange beurre-sucre-oeufs au mélange sec et mélanger le tout à la fourchette.Couper le chocolat blanc en pépites et l'ajouter à la préparation. Pétrir le tout à la main.Sur la plaque recouverte d'un siplat, disposer des boules de pâtes (taille équivalent à une boule à glace) puis appuyer légèrement sur le dessus de la boule avec le dos de la cuillère pour les aplatir.Enfourner à 180°c pendant 8 minutes. A la sortie du four tapoter légèrement pour aplatir un chouïa les cookies et laisser refroidir avant dégustation.

Tags

rapide | facile | réconfortant | chocolat | goûter