

COOKIES à la Dulse

Ingrédients

120 g de beurre

70 g de sucre roux

1 gros œuf

140 g de farine

2 c à c de levure

200 g de mélange au choix: raisins, pépites de chocolat, noisettes, amandes, noix, oranges confites, etc

2 c à c de dulse en paillettes

Préparation

Mélanger le beurre fondu au sucre.

Ajouter l'œuf. Bien mélanger puis ajouter petit à petit la farine et la levure.

Terminer par le mélange de graines et les paillettes de dulse.

Cuisson

Garnir une plaque de papier sulfurisé. Déposer des petits tas de pâte.

Cuire environ 10 minutes à 160° (à surveiller, suivant le four)



Recette personnelle proposée par Isabelle.D
Troc-Recettes du 17.10.2022 à Pleubian