



Boule De Miel

Bal Topu



100 Gr. de beurre
1 tasse de féculle de maïs
2 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
Une demi-tasse de thé de sucre en poudre
1 tasse à thé de miel
1 tasse de noix hachées

Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre ramolli à température ambiante. Rajoutez du sucre en poudre puis mélangez avec les bouts de doigt.

Rajoutez le fécule de maïs en entier puis de la farine en pétrissant. Rajoutez de la poudre à pâte et de la vanille puis préparez une pâte mi-solide.

Laissez reposer la pâte couvert pendant 1/2 heure.

Ouvrez la pâte ne faisant un creux au milieu, rajoutez du miel avec des noix battues. Pétrissez pour étalez le miel et les noix de façon homogène.

Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis donnez la forme d'une balle entre vos mains. (22 pièces)

Installez les boules de miel dans un plat huilé.

Mettez les cookies dans un four bien chauffé à 180 degrés et laissez cuire un petit moment. (13-15 minutes)

Éteignez le four et ouvrez 15 minutes plus tard.

Prenez les cookies dans une assiette puis servez.

N-B : Il faut mettre les cookies dans un plat huilé pour éviter que les cookies collent dans le plat à cause du miel.