Cookies Aux Miettes

Kırıntılı Kurabiye

8 tranches de pain grillé
150 gr. beurre ou de margarine
1 tasse à thé de noix
1,5 tasse à thé de sucre en poudre
1 œuf
1 cuillère à soupe de noix de coco
1 cuillère à soupe de cannelle
1,5 tasses de farine

Battez les pains grillés ou passez-les dans un robot.
Mettez dans une poêle, rajoutez 50 gr. de margarine ou de beurre. Laissez griller à moyenne température.
Rajoutez de la noix de coco et de la cannelle et laissez refroidir.
Mettez dans un bol de pétrissage creux, 1 tasse de farine puis faites un creux au milieu.
Mettez le mélange refroidit dans le creux, puis du sucre en poudre, de la margarine ou du beurre, un œuf et des noisettes battues finement. Pétrissez le contenu.
Rajoutez la farine qui reste, petit à petit et continuez à pétrir.
Séparez la pâte obtenue en 2 morceaux égaux. Roulez sur une surface pour former un bâton.
Enroulez les pâtes dans un plastique en nylon. Placez congélateur puis laissez attendre au moins 1 heure.
A la fin du temps, retirez du congélateur, enlevez du plastique. (Pendant ce temps, allumez le four à 180 degrés.) Faites des tranches avec un couteau, d'une épaisseur d'un doigt.
Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire pendant 15-20 minutes.
Servez quand elles refroidissent.

N-B: Si vous ne griller pas les pains correctement, les cookies ne seront pas croustillant.