



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.