

Cookies chai et glaçage rose



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Des cookies idéals pour l'automne : moelleux à coeur et légèrement épicés !

PREP
20 min

COOK
12 min

SERVES
15

LEVEL
Easy

Notes

- Le secret pour des cookies uniformes : les modeler avant cuisson, à l'aide d'une cuillère à glace ;
- Je mets ma pâte au congélateur pour obtenir des cookies légèrement bombés, mais si vous préférez les cookies plats, il suffit de faire cuire la pâte crue directement, en réduisant le temps de cuisson (8 minutes).

Ingredients

12 ITEMS

COOKIES

 Farine de blé bio	350 g	 Bicarbonate de soude	1 c. à café
 Poudre à lever bio	1.5 c. à café	 Chai tea	1 sachet
 Sucre en poudre bio	200 g	 Beurre doux très mou bio	230 g
 Oeuf bio	1	 Extrait de vanille liquide	1 c. à café

GLAÇAGE ROSE

 Cannelle en poudre	0.5 c. à café	 Noix de muscade en poudre	0.5 c. à café
 Lait bio	3 c. à soupe	 Sucre glace	150 g

Method

4 STEPS

- 1 Dans un premier saladier, mélangez les ingrédients secs : farine, bicarbonate, poudre à lever et épices chai. Réservez.

- 2 Dans un second saladier, mélangez le sucre en poudre et le beurre mou, jusqu'à obtenir un pâte homogène et légèrement crémeuse. Ajoutez l'oeuf et l'extrait de vanille. Mélangez bien. Quand tout est bien incorporé, on ajoute le mélange sec et on malaxe (à la main c'est plus simple), jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- 3 Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, à l'aide d'une cuillère à glace, déposez des boules de pâte homogènes. Réservez au congélateur, pendant 2h, avant d'enfourner, 12 minutes à 180°C.
- 4 Pendant la cuisson des cookies, mélangez tous les ingrédients du glaçage et fouettez le tout pour tout incorporer.

Serving

Une fois les cookies refroidis, à l'aide d'une cuillère ou simplement en les plongeant dedans, recouvrez le dessus des cookies de glaçage et dégustez avec une bonne tasse de thé bien chaude.