

Cookies à la pâte de spéculoos et à la pomme

Pour une quinzaine de gros cookies:

- 50 g de beurre mou
- 80 g de cassonade
- 150 g de pâte de spéculoos
- 1 oeuf
- 150 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 1 pomme



Préchauffer le four à 180°.

Dans le kitchenaid (ou à la main dans un saladier), battre le beurre avec le sucre. Ajouter ensuite la pâte de spéculoos et bien incorporer. Ajouter l'oeuf et mélanger. Incorporer la farine et la levure. Tailler la pomme en tout petits dés et les ajouter à la pâte.

Dresser des tas bien espacés sur une plaque (antiadhésive ou couverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson). Enfourner et laisser cuire 10 min (à adapter selon les fours, les cookies sont cuits lorsque les bords commencent à dorer mais le centre doit rester moelleux).

Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>