

Cookies roses de ma fille : framboises et Splenda



Préparation : **10 min**
Cuisson : **15 min**
Attente :



Niveau :

Très Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Farine	150 g	
Beurre	40 g	<i>Un problème de mesure ? Cliquer ICI</i>
Oeuf	1	
Sucre	70 g	Pour des cookies light, utiliser du Splenda (7g) de chez Gourmandises-light.com
Framboises	100 g	Vous pouvez prendre des brisures de framboises surgelées, ce sera tout aussi bon, disponible en toute saison et moins cher
Levure chimique	1/2 paquet	

- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, en terminant par els framboises, pour ne pas les réduire en purée.
- Façonner des boules d'environ 4 cm de diamètre et les disposer sur la plaque de four recouverte de papier cuisson.
- Laisser un peu d'espace entre elles car elles vont s'étaler.
- Faire cuire 15 minutes à 180 ° (th 6).