

Cookies aux Pommes

Préparation: 10 à 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

Ingrédients:

- * 60 g de sucre
- * 1/2 sachet de sucre vanillé
- * 2 œufs
- * 100 g de margarine
- * 250 g de farine
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 2 Pommes
- * 20 g de sucre glace



Préparation:

Préchauffez votre four à 200°C (th.6). Posez votre toile SILPAT® sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule mélangez le sucre, le sucre vanillé, les œufs et la margarine. Ajoutez ensuite la farine et la levure tout en mélangeant.

Epluchez les pommes, coupez-les en cubes et mélangez-les avec le reste de la préparation.

Avec une cuillère à soupe faites des tas de pâte sur la toile SILPAT® et faites cuire à 200°C (th.6) pendant 10 à 15 minutes.

Laissez-les refroidir sur une grille et saupoudrez-les une fois refroidi avec du sucre glace. Dégustez-les de préférence le jour même, ils ramollissent si on les garde dans un boîte.