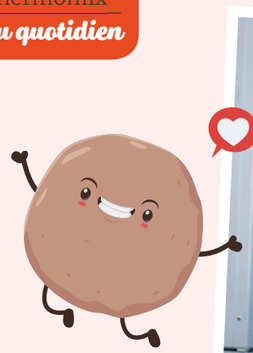
UN GOÛTER AVEC LES COPAINS



Marin (6 ans) et Apolline (5 ans) ont aidé Benjamin, leur papa, à confectionner de savoureux cookies maison au délicieux avant-goût de galette des Rois.

PHOTOS DE **SÉBASTIEN PÉLEGRIN**
PHOTO RECETTE DE **BENOÎT CABANES** STYLISME DE **LAURENT VALLÉE**

Thermomix®
au quotidien

recette familiale !

COOKIES À LA FRANGIPANE

Niveau **Facile** · Préparation **10 min** · Temps total **45 min** · Pour **20 pièces**

- **1** œuf
- **130 g** de cassonade
- **100 g** de purée d'amande
- **20 g** de beurre mou
- **140 g** de farine de blé
- **1 c. à café** de levure chimique (½ sachet)
- **20 g** de lait

Ustensile(s) : plaques à pâtisserie, papier cuisson, grille à pâtisserie, boîte hermétique

1. Mettre l'œuf et la cassonade dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 4.**
2. Ajouter la purée d'amande et le beurre mou, puis mélanger **20 sec/vitesse 4.** Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine, la levure chimique et le lait, puis mélanger **20 sec/vitesse 4.** Transvaser dans un récipient et réserver une vingtaine de minutes au réfrigérateur afin de refroidir la pâte.
4. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier cuisson.
5. À l'aide de 2 c. à café, former des boules de pâte de la taille d'une noix et les disposer sur les plaques préparées en les espaçant de 5 cm. Enfourner et cuire 10-12 minutes à 180 °C, jusqu'à coloration dorée des cookies. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de servir. Conserver dans une boîte hermétique.

Pour 1 cookie : 397,2 kJ / 94,8 kcal / Protéines 2,2 g / Glucides 11,9 g / Lipides 4,1 g, dont AGS 0,9 g / Sodium 42,1 mg

Le Thermomix® pouvant produire une forte chaleur/vapeur et étant équipé de couteaux, il est demandé aux adultes de tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.