

Snickerdoodles (cookies à la cannelle)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 160g de farine T45
- 2g de levure chimique
- 2g de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 85g de beurre
- 150g de sucre
- 1 œuf moyen
- 2 cuillères à café d'arôme vanille
- 2 cuillères à soupe de cannelle + 4 cuillères à soupe de sucre

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez l'œuf.
2. Mélangez bien, puis incorporez l'arôme vanille et les poudres.
3. Quand la pâte est homogène, formez des boules de environ.
4. Mélangez le sucre semoule avec la cannelle, puis roulez les boules de pâte dedans.
5. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant (la pâte va s'étaler à la cuisson) puis enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 8 minutes.
6. Laissez refroidir quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com