

Cookies confettis et chocolat blanc

Hello les petits gourmands!

Pour la première recette du calendrier de l'Avent, nous vous proposons une recette de cookies au chocolat blanc.

Et pour encore plus de gourmandise, ils sont décorés avec des vermicelles de sucre multicolores.



Pour réaliser environ **30 cookies** il vous faudra :

- 100gr de beurre
- 80gr de sucre
- 2 œufs
- 1 càc d'arôme vanille en poudre
- 250gr de farine
- 14gr de poudre à lever
- 80gr de pépites de chocolat blanc
- Vermicelles de sucre multicolores pour la déco

C'est parti pour la recette !

Sortez **100gr de beurre** du frigo **environ 20 minutes avant de commencer la recette**, ainsi votre beurre sera à température ambiante et plus facile à travailler. On appelle cela un beurre pommade.

Dans un bol, versez **100gr de beurre pommade** et **80gr de sucre**. A l'aide d'un fouet mélangez bien le tout.

Ajoutez **2 œufs**, versez **250gr de farine**, **14gr de poudre à lever**, et **80gr de pépites de chocolat blanc**.

Mesurez **1 càc d'arôme vanille en poudre**. Aidez-vous des cuillères de mesure pour l'arôme vanille.

Mélangez bien le tout au fouet et terminez à la main afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Préparez une plaque avec un papier cuisson.

Préchauffez le four à **160°C, chaleur tournante**.

Formez à la main des **boules de pâte d'environ 20gr** chacune et déposez-les sur le papier cuisson.

Avec la paume de la main, aplatissez les boules afin d'obtenir de jolis cookies.

Saupoudrez-les de vermicelles multicolores.

Enfournez les cookies environ **10 minutes au milieu du four** préchauffé à 160°C.

Voilà les cookies sont cuits, maintenant le plus dur est de les laisser refroidir avant de les déguster. ;-)

Conservez les cookies dans une boîte à biscuits.

On espère que cette première recette du calendrier vous plaira! ;-)

La team Cakelicious

