

# La fourmi Elé



## Recette de coonies ou browkies



Pour une quinzaine de **biscuits**

- 130 gr de farine
- 20 gr de **cacao** en poudre (type Vanhouten)
- 80 gr de sucre blanc
- 50 gr de sucre blond ou cassonade
- 75 de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- 1 CAC de levure chimique
- 1 oeuf
- du sucre glace

Préchauffez le four à 180°.

Mettez tous les ingrédients secs dans un bol, ajoutez l'oeuf et le beurre ramolli.

Mélangez doucement (avec ou sans robot) jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Formez des boules avec vos mains (valeur : d'une grosse cuillère à café) et roulez les généreusement dans le sucre glace

Déposez des boules en quinconce sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10mn. Au bout de ces 10mn sortez du four même si les biscuits n'ont pas l'air tout à fait cuit. Ils durciront juste ce qu'il faut en refroidissant.

{source <http://www.cookingclassy.com/>}

<http://lafourmiele.Canalblog.com>