Les cookies

Ingrédients pour 40 cookies

- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 200 g de sucre roux
- 2 oeufs
- 10 g de levure
- 200 g de chocolat
- 400 g de farine

Accessoires

- 1 balance
- 2 saladiers
- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 petite cuillère

Les étapes

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Faire fondre le beurre en pommade.
3. Couper le chocolat en petits bouts.
4. Mélanger tous les ingrédients.
5. Faire reposer la pâte 1 heure environ.
6. Prendre de la pâte avec une petite cuillère et faire des boules de 25g.
7. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Cuire au four pendant 8 minutes.
9. Laisser refroidir et déguster.

Les biscuits amaretti

Ingrédients pour 25 biscuits

- 2 blancs d'oeuf
- 200 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de sucre
- 30 g de sucre glace
- une pincée de sel

Accessoires

- 2 saladiers
- 1 fouet
- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 petite cuillère
- 1 cuillère en bois
- 1 balance

Les étapes

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Battre les blancs en neige avec la pincée de sel.
3. Ajouter progressivement le sucre et le sucre vanillé puis battre jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
4. Incorporer délicatement la farine mélangée à la poudre d'amande.
5. Prendre de la pâte avec une petite cuillère et en faire des boules.
6. Les rouler dans le sucre glace.
7. Les aplatir légèrement et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Cuire au four pendant 10 minutes.
9. Laisser refroidir et déguster.