Cookies façon sucre d’orge

10 pers | 30 mn | 15 mn

Les **ingrédients**

- 360 gr de farine tout usage
- 225 gr de beurre à température ambiante
- 120 gr de sucre impalpable
- 1 gros œuf
- 2 càs de cacao non sucré
- 1 càs d’extrait de vanille
- 1 càc de sel

La **recette**

Etape 1

Fouetter le beurre et le sucre glace. L’appareil doit blanchir et devenir crémeux.

Etape 2

Ajouter l’œuf, la farine, l’extrait de vanille et le sel, puis pétrir.

Etape 3

Séparer la pâte en deux parties de quantité identique. Mélanger l’une d’elles avec la poudre de cacao. Filmer les deux portions de pâte avec des films alimentaires et les laisser reposer au réfrigérateur au moins une heure.

Etape 4

Préchauffer le four à 180 °C et tapisser 2 plaques de papier sulfurisé.

Etape 5

Détailler les deux pâtes à sablés en petits boules régulières. Rouler à chaque fois une boule vanille et une boule cacao en boudin de même taille et épaisseur. Les tordre ensuite doucement ensemble comme une corde.

Etape 6

Transférer les cordes torsadées sur l’une des plaques et recourber doucement le haut pour créer une forme de sucre d'orge.

Etape 7

Réfrigérer les sablés pendant 15 minutes avant de les cuire, cela aidera les cookies à maintenir leur forme.

Etape 8

Faire cuire les biscuits jusqu'à ce que les bords inférieurs et les pointes des cookies commencent tout juste à dorer, soit 10 à 12 minutes. Laisser refroidir. Bon appétit !