

COOKIE-MERINGUE AUX NOIX

INGREDIENTS:

pour une bonne vingtaine de pièces

2 blanc d'œuf

140 g de sucre en poudre

150 g de noix concassées

1 c à c de cannelle en poudre

1 petite noisette de beurre de noix de coco pour huiler le papier pâtissier



Pour télécharger la recette cliquez sur la photo

PREPARATION:

Choisir une casserole de type Téfal. Battre dedans les blancs avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse et devienne bien serré. Y ajouter les noix et la cannelle. Mélanger avec douceur à la spatule et mettre à feu doux tout en mélangeant pour que l'appareil tiédisse. Former avec la cuillère des petites boules et les disposer sur une plaque recouverte de papier pâtissier légèrement huilée (personnellement je préfère au beurre de coco, mais toute autre huile peut être utilisée). Enfournier une dizaine de minutes à 170°. Attention à la sortie du four les cookies doivent être encore moelleux. Laissez refroidir avant de les prélever délicatement.

Vous pouvez les conserver dix jours dans une boîte hermétique.

Symbole de la douceur bulgare, ces petits gâteaux faciles et savoureux se dégustent à tout coin de rue avec un bon café ou les petits adorent les croquer avec un yaourt sucré à l'eau de rose.

Vous pouvez faire pareil: ajoutez 2-3 cuillères d'eau de rose et un peu de miel à votre yaourt et cela fait un dessert exquis.

Fait avec amour by Nadia Hardy