

Cookies à la fraise

Ingredients
Pâte à cookies
150g de beurre mou
120g de cassonade
70g de sucre
300g de farine
75g d'oeuf
6g de levure chimique
1cuillère à soupe d'arôme fraise
1cuillère à café de bicarbonate alimentaire
du colorant rouge
Confit de fraises
300g de fraises
2g de pectine
15g de cassonade
1cuillère à café de jus de citron
+ 200g de fraises

Pâte à cookies

Fouetter ensemble le beurre mou et les sucres jusqu' obtention d'une prparation crmeuse

Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate, l'oeuf , l'arme fraise, le colorant et bien mlanger jusqu' obtenir une belle pte

Ajuster le colorant si ncssaire pour avoir une pte bien rouge

Emballer la pte dans du film alimentaire et mettre au frais 30 minutes minimum

Prchauffer le four 170C

Former 8 boules que l'on aplatit lgrement avec la paume de main

Enfourner 8 minutes

Pendant ce temps nettoyer et equeutter toutes les fraises

Mettre 300g dans une casserole et mettre de ct pour le confit

Couper le reste des frases en rondelles

A la sortie du four enfoncer lgrement environ 3 rondelles de fraises par cookies

Et remettre au four 7 minutes

Confit de fraises

Faire compoter les fraises de la casserole

Une fois que l'on a une belle compote, on met un coup de mixeur, pour avoir une prparation bien lisse

Y ajouter la pectine mlange la cassonade et remettre chauffer jusqu' bullition

Hors du feu incorporer le jus de citron

Mettre en poche et mettre 10 miinutes au frais

Montage final

Sur les cookies rajouter environ 3 rondelles de fraise

Parsemer de confit de fraise pour obtenir des cookies hyper gourmands