

# Cookies Mexicain de mariage - Version Atelier virtuel

## Recette pour 30

### Description

Un biscuit très sablé, recouvert d'une couche de sucre glace légèrement fondu par la chaleur du biscuit.

### L'astuce du chef

\*\* Une alternative consiste à rouler vos biscuits dans du sucre en poudre pendant qu'ils sont encore chauds. Le sucre en poudre fondra légèrement et créera un effet différent sur le biscuit.

Cette recette donne environ 30 morceaux à 40 à 45 gr chacun

### Ingrédients

#### Cookies

- 455 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre
- 16 Gr Extrait de vanille
- 16 Ml Eau
- 480 Gr Farine
- 240 Gr Pacanes

#### Finition

- 500 Gr Sucre glacé

### Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **325 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Préparez avant le cours vidéo

### Préparations des ingrédients

Pesez tous les ingrédients de la recette, vérifiez à deux fois vos pesés.

Si vous le souhaitez, vous vous torrifier au four les pacanes durant 4 à 5 minutes, puis assurez-vous qu'elles soient bien froide pour la réalisation de la recette.

Tamisez le sucre glace qui servira pour la finition des cookies.

Beurrez légèrement les plaques de cuisson, recouvrez-les du papier parchemin.

### Matériels

Four, 2 plaques de cuisson avec papier parchemin, (ou tapis de silicone, pas besoin de beurrer les plaques dans ce cas-ci)

Bol (pour le mélange ou malaxeur électrique)

Spatule de bois, spatule en métal

Boîte hermétique

Tamis (sucre glace)

Linges, (gants latex éventuellement)

### Cookies

Dans un grand bol mélangez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à consistance mousseuse, ajoutez-y l'eau et la vanille.

Incorporer la farine et les pacanes jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Façonnez 40 à 45 gr de pâte en boules de 2,5 cm de diamètre. Placez-les sur deux plaques à pâtisserie légèrement graissées ou tapissées de parchemin, en laissant 5 cm d'écart entre les boules.

Placez les biscuits au réfrigérateur pendant 30 minutes pendant que le four préchauffe à 325 ° F.

Les cuire pendant 10 minutes et tourner le plateau et remettre au four pendant 5 minutes de plus.

Gardez-les au four jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Une fois les biscuit tiédis\*\*, les passer dans le sucre à glacer et tapoter entre vos mains pour enlever l'excédent.

Conservez les cookies dans une caisse hermétiquement fermée.

**Bon appétit!**