

Snickerdoodle à ma façon

Le snickerdoodle, c'est quoi ? Découverte soit dans un jeu en ligne où il faut faire le plus de cookies à la seconde ou aperçu dans la série NCIS, si vous êtes accro et attentifs aux détails. Cookies rétro made in USA, avec l'ingrédient favori des américains, la cannelle ! On m'a donc mis au défi d'en faire la semaine dernière... Résultat, j'ai trouvé une recette et je l'ai un peu modifié pour arriver à des petits gâteau tout mousseux.

Pour 24 Snickerdoodles : 3 CUPS de farine blanche – 1/2cc de sel – 2cc de levure chimique – 1 CUP de margarine 38% – 1 1/2 CUPS cassonade – 3 oeufs – 1CS d'extrait de vanille – 3 à 4 cc de cannelle moulue – 24cc de sucre vanillé

Garnissez vos plaques à muffins avec des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 190°/200°.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la cannelle et le sel. Mettez de côté.

A l'aide d'un batteur électrique, faites mousser la margarine avec le sucre (2 à 3min). Ajoutez les oeufs, un à un. Continuez de battre en ajoutant la vanille.

Versez le mélange sec (farine/levure/sel) et continuez de mélanger à l'aide du batteur jusqu'à une pâte souple.

Répartissez la pâte dans les caissettes. Saupoudrez avec 1cc de sucre vanillée avant d'enfourner 15/20min au four.

En sortant du four, laissez reposer 10min avant de démouler et laissez complètement refroidir sur une grille.

C'est pas mal au petit déjeuner avec un thé ou un café !