



Recette japonaise facile Cookies matcha chocolat blanc



À réaliser avec l'aide d'une grande personne



INGREDIENTS

- 150 g de beurre demi-sel tempéré à sortir bien à l'avance
- 150 g de sucre blanc
- 260 g de farine
- 2 g de levure
- 1 œuf
- 140 g de chocolat blanc concassé en gros morceaux
- 1 cuillère à soupe de matcha (thé vert en poudre)

RECETTE

- Travailler le beurre mou avec le sucre à la maryse ou au robot.
- Ajouter l'œuf.
- Incorporer la farine à la maryse sans trop insister.
- Ajouter les morceaux de chocolat blanc (sur la photo, un carré entier est inséré !).
- Ensuite, former les boules à la main ou avec une cuillère à glace. Avec cette quantité, vous devriez faire une quinzaine de beaux cookies.

Avant la cuisson, mettre vos boules au frigo, ou encore mieux au congélateur si vous avez de la place, pendant 1 heure (2 si vous avez le temps).

LA CUISSON

- Préchauffer le four à 150°C.
- Puis, sortir les cookies du frigo, les placer sur une grille sur une feuille de papier sulfurisé et les faire cuire pendant 14-15 min.
- Si les cookies n'ont pas l'air cuits en sortant du four, c'est voulu pour obtenir la texture recherchée : une fois refroidis, les cookies doivent être un peu croustillants à l'extérieur et très fondants à l'intérieur. Il faudra attendre une petite heure au moins pour qu'ils refroidissent et aient la texture parfaite.

C'est une recette simple et rapide à faire, et qui met en valeur le thé macha, donc la douce amertume s'accorde avec la richesse du chocolat blanc.

Source : <http://www.umamiam.fr/category/recettes/>