

Cookies aux Gentilleses

Ingrédients:

- *1 oeuf de maman poule*
- *100 g de beurre mou*
- *50g de sucre semoule*
- *100g de cassonade*
- *300g de farine des anges*
- *½ cuillère à café de sel*
- *6 gouttes de larmes de gentillesse*
- *½ cuillère d'extrait de vanille*
- *50 sourires de lièvre de mars*
- *Quelques pépites de gloire*

Ustensiles:

- *1 cuillère*
- *1 bol*
- *1 saladier*
- *1 four*
- *1 plaque à four et papier cuisson*
- *1 fouet*

Préparation:

Préchauffer le four à 170 °.

Battre l'oeuf dans le bol, incorporer le beurre.

Ajouter doucement le sucre semoule et la vanille.

Verser les larmes de gentillesse et la pincée de sel.

Ajouter la farine doucement et mélanger au fouet.

La pâte est prête !!!!!

Disposer la pâte en disques sur le papier cuisson et enfourner 15 minutes, à mi-cuisson parsemer les cookies de sourires et de pépites de gloire.

Régalez-vous !!!!!!!