La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Cookies Apéritif à la Moutarde Piment d'Espelette

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 10mn



Ingrédients :

- **250g de farine**
- **½ sachet de levure chimique**
- **125g de beurre fondu**
- **1 œuf entier**
- **3 c. à soupe de Moutarde Piment d'Espelette Domaine des Terres Rouges**

Etapes :

- **Mélanger la farine avec la levure, faire un puits.**

- **Battre l'œuf avec le beurre et l'incorporer en une seule fois à la farine. Bien mélanger. Ajouter la moutarde.**

- **Huiler au pinceau une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four ou utiliser une plaque en silicone. Déposer des petites boules de pâte, aplatir légèrement.**

- **Enfourner pendant 10 min à 180° (th. 6).**

- **Se conservent bien dans une boîte métallique une fois bien refroidis.**