

**CAM
BOD
GEE**

Cookies aux cacahouètes et à la cannelle

Ingrédients

200 g de beurre
200 g de sucre
1 pincée de sel
1-2 c. à thé de cannelle moulue
200 g de farine
100 g de cacahouètes, pelées, rôties et hachées, refroidies
1 pincée de poudre à lever
1 œuf

Préparation

1. Ramollir le beurre, laisser tiédir.
2. Ajouter le sucre, le sel et la cannelle au beurre et bien mélanger le tout.
3. Ajouter la farine, les cacahouètes, la poudre à lever et l'œuf et bien remuer.
4. Mettre la pâte sur du film alimentaire transparent ou du papier allant au four, rouler une longue saucisse et mettre ½ heure au frais.
5. Couper des tranches de 4-5 mm d'épaisseur et les poser sur une plaque recouverte de papier allant au four.
6. Cuire pendant 15 min. dans le four préchauffé à 170° C degrés.

Connexio entretient des relations de partenariat avec des femmes et des hommes au Cambodge.

 **connexio**

Réseau « Mission et Diaconie » de l'Église Évangélique Méthodiste
CH-8026 Zurich, Suisse, www.connexio.ch, CCP 87-537056-9

ACCOMPLIR ENSEMBLE DE BONNES CHOSES