



Tuiles aux Myrtilles

Ingrédients pour 12 tuiles



Ingrédients :

100g de farine demi complète (ou 50g de farine et 50g de maizena) 1 c à c de levure chimique, 25g de poudre d'amande, 25g de poudre de coco, 60g de myrtilles avec leur jus ou 3 cuillères à soupes bombées de myrtilles, 1 oeuf, 65g de sucre intégral, 125g de beurre ramolli

Sortez le beurre une heure avant pour qu'il devienne du beurre pommade. Travailler le avec un fouet de cuisine ou à défaut une fourchette et incorporer le sucre. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Puis mélanger l'oeuf et les myrtilles. Ecraser à la fourchette ou au fouet électrique pour que tout devienne lisse.

Préchauffer le four à 160 degrés.

A l'aide d'une cuillère ou d'une spatule incorporer ensuite la farine mélangée avec la levure, et enfin les poudres d'amande et de coco. Beurrer un plat ou une plaque allant au four. Avec une cuillère à café bombée, prendre des morceaux de pâte et déposer des boules de pâte (elles s'aplatiront naturellement à la cuisson pour former des tuiles)

Sur chaque boule, incruster délicatement une arbouze. Faire cuire à 20 min à 160 degrés, puis couper le four et laisser encore 5/10 minutes.

Cookies Myrtille Coco Arbouse

Variante pour plus de coco et plus de myrtilles :

55g de farine, 50g de poudre de coco et 20g de poudre d'amande, 70g de myrtilles + 1 cuillère à soupe de jus de myrtilles (88g), 1/oeuf, 60g de beurre pommade, 55g de sucre intégral. Cuisson 35 min à 140 degrés.