



Cookies aux canneberges sans gluten

Mise en place et préparation: env. **45 min**

Cuisson au four: env. **12 min**

Mettre au frais: env. **2 h**

pièce: 222 kcal, lip 11 g, glu 31 g, pro 2 g

Ingrédients

pour 15 personnes

- 125 g de **beurre**, mou
 - 125 g de **sucré**
 - 1 pincée de **sel**
 - 1 **œuf frais**
 - 250 g de **farine** sans gluten(Schär)
 - 40 g de **canneberges séchées**, hachées finement
 - 1 **orange bio**, zeste râpé et 1 ou 2 c. s. de jus
-
- 200 g de **fromage frais double crème** (p. ex. Philadelphia)
 - 50 g de **sucré glace**
 - 40 g de **canneberges séchées**, hachées finement
 - 1 **orange bio**, moitié du zeste râpé
 - sucré glace** pour le décor

Préparation

1. Mettre le beurre dans un grand bol, ajouter sucre, sel et oeuf, travailler avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer farine, canneberges, zeste et jus d'orange. Glisser la pâte dans un sachet en plastique, aplatis, mettre env. 1.5 h au frais ou env. 20 min au congélateur. Abaisser la pâte par portions à 7 mm d'épaisseur entre deux sachets en plastique fendus. Découper à l'emporte-pièce des rondelles Ø env. 5 cm, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, mettre env. 30 min au frais. Cuisson: env. 12 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, laisser refroidir sur une grille.
2. Bien mélanger fromage frais, sucre glace, canneberges et zeste d'orange, répartir sur la moitié des cookies. Poser dessus les autres cookies, appuyer légèrement. Poudrer de sucre glace.

Conservation: non garnis, env. 2 semaines dans une boîte hermétique. Les garnir au moment de servir. Ou bien env. 2 mois au congélateur. Sortir du congélateur env. 30 min avant de servir.