

# lesrecettes de Léna



## Ingrédients

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre salé mou
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café de poudre d'amande
- 1 œuf
- 150 g de farine
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 50 g de noix de pécan concassées
- 150 g d'écorces d'oranges confites

## Recette

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et pétrir avec les mains jusqu'à obtenir une boule ferme.

Préchauffer le four à 160°C.


Séparer la pâte en petites boules de 3 cm de diamètre environ et déposer les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson à 3 cm d'écart les unes des autres.

Enfourner la plaque pendant environ 12 min. Laisser ensuite reposer quelques minutes hors du four puis déposer les cookies sur une grille jusqu'à refroidissement.

Bonne dégustation  
Léna



Votre vie mérite d'être racontée en images !

photoservice  
.com