



Pink love cookies



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

115 grammes de beurre

150 grammes de sucre

1 betterave (précuite, prête à l'emploi et emballée sous vide)

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

275 grammes de farine

1 cuillerée à thé de poudre à lever

1/2 cuillerée à thé sel

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le beurre en cubes et mélangez-les avec le sucre. Mixez ce mélange au robot ménager ou au mixeur plongeant pour en faire une masse crémeuse et mousseuse.
- 2.** Mixez la betterave rouge et ajoutez-la au mélange de beurre avec l'extrait de vanille. Mélangez bien.
- 3.** Tamisez la farine et la poudre à lever sur ce mélange et ajoutez le sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse : elle doit être sèche au toucher. Ajoutez éventuellement un peu de farine.
- 4.** Pétrissez la pâte pour former une boule et étalez-la sur une surface légèrement farinée pour obtenir une épaisseur de 1/2 cm. Utilisez un emporte-pièce en forme de cœur pour découper un maximum de petits cœurs dans la pâte. Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 12 minutes. Laissez-les reposer sur la plaque de cuisson pendant 5 minutes et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir complètement.