



Bouchées à la noix de pécan

Préchauffer le four à 175°,
grille en position médiane.

- 1 tasse de beurre (deux plaquettes, ½ livre)
- 3 tasses de sucre roux ***
- 4 œufs battus (à la fourchette de préférence)
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé de bicarbonate de soude
- 3 cuillerées à thé de vanille
- 2 tasses de noix de pécan finement broyées
- 4 tasses de farine

Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre roux. Bien mélanger, laisser refroidir. Ajouter les œufs battus, mélanger. Ajouter le sel, le bicarbonate de soude, la vanille et les noix. Bien mélanger. Ajouter la farine et tourner jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Rouler la pâte avec les doigts pour former des petites boules (de la taille d'une noix). Les disposer sur une plaque à pâtisserie enduite de matière grasse, douze pour une plaque standard, puis les écraser délicatement au moyen d'une spatule (préalablement aspergée de graisse alimentaire ou d'huile).



Cuire à 175° pendant dix à douze minutes. Laisser les cookies sur la plaque pendant une minute puis les placer sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir.

***Si vous n'avez pas de sucre roux, mélangez du sucre blanc (3 tasses) et de la mélasse (½ de tasse). (C'est comme ça qu'on le fabrique, dans les sucreries.)

(Pour obtenir un sucre plus clair ou plus foncé, il suffit d'incorporer plus ou moins de mélasse.)

(Norman Rhodes les adore, Bill aussi.)

Rendement : huit à dix douzaines, en fonction de la taille des cookies.

