

Ingrédients:

Pour les cookies:

250 gr de farine
1 cac de levure
150 gr de sucre de canne
150 gr de sucre
130 gr de beurre mou
50 gr de noix concassées
1 oeuf
1 carotte
1 cac de cannelle
1 cac de quatre épices
de l'extrait de vanille

Pour le glaçage:

150 gr de philadelphia
60 gr de sucre glace
de l'extrait de vanille
60 gr de beurre mou



Dans un récipient, mélangez le Philadelphia, le beurre mou, l'extrait de vanille et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Réservez au frais le temps de la préparation des cookies. Préchauffez votre four à 200°. Mélangez les différents sucres avec le beurre mou puis incorporez l'oeuf. Versez ensuite progressivement la farine et la levure tout en continuant de mélanger. Après l'obtention d'un mélange homogène ajoutez la vanille, les noix, les épices et la carotte que vous aurez préalablement rapée. Formez des petites boules de pâtes et déposez les en les espaçant les une des autres. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes à 200° selon la taille de vos cookies. Juste avant de déguster, étalez un petit peu de glaçage sur votre cookie, puis dégustez !

Bon appétit !