



Biscuits au Brocoli

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

300g de brocoli surgelé
2 tasses - 200g de farine
2 c.à.s - 30g de graines de lin moulues
1 tasse - 200ml d'eau

AMÉLIOREZ ! Ajoutez 1 c.à.s de poudre de psyllium. Remplacez la farine ordinaire par de la farine de sarrasin et/ou de soja.

16 PIÈCES



INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Mettez le brocoli et l'eau dans un robot culinaire. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez le reste des ingrédients.
2. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Transférez sur une plaque à pâtisserie. Roulez en bûche et coupez à l'aide d'un couteau. Disposez sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Enfourez pendant 25 minutes.