



Cookies au Potiron

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

400g de purée de potiron ou à la vapeur
300g de farine
¼ tasse ~ 60ml de sirop d'érable
2 c.à.S ~ 30g de graines de lin moulues
1 c.à.c de levure chimique (facultatif)
½ c.à.c de bicarbonate de soude (facultatif)

12 COOKIES

AMÉLIOREZ ! Ajoutez des pépites de chocolat.
Remplacez la farine ordinaire par la farine
de sarrasin, de soja et/ou d'avoine.

1



2



3



4



INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
2. Ajoutez les pépites de chocolat et bien mélangez. Si vous avez le temps, laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Formez des cookies et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfourez 15 minutes. Laissez refroidir 30 minutes avant de servir.