



Cookies Potiron & Noix

Recette Visuelle
par DAREBEE

© darebee.fr

3 tasses ~ 300g de farine
400g de compote de potiron
90g de sucre de coco
90g de noix
1 c.à.c de levure chimique
½ c.à.c de bicarbonate alimentaire

AMÉLIORER : Remplacez la moitié de la farine ordinaire par de la farine de sarrasin. Ajoutez des noix supplémentaires pour la garniture.

14 COOKIES



INSTRUCTIONS

1. Combinez tous les ingrédients dans un bol.
2. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Préchauffez le four à 200°C (400°F) chaleur basse. Divisez la pâte en 14 portions, roulez en boules et pressez pour en faire des biscuits. Placez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuisez au four pendant 15 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes.