COOKIE SALÉ À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS

- 75 g de farine
- 40 g de purée de carotte
- 40 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 1 c. à café de levure
- 1 pincée de sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 10MN PAR PLAQUE

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210°C.

Mélangez la farine, la levure et le sel dans un saladier.

Ajoutez la purée de carotte, le parmesan râpé, l'oeuf et le beurre fondu puis mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Chemisez une plaque de four avec du papier sulfurisé.

Formez des cookies à l'aide de deux cuillères à soupe et placez-les sur la plaque de four.

Aplatissez-les légèrement avec le dos d'une cuillère.

Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.

Décollez les cookies et placez-les dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

Option : pour plus de croquant, glisser dans la pâte quelques graines de courge.