



BY VERVÎCOOP

Cookies apéro aux tomates séchées



Recette pour 10 cookies

TEMPS
DE PRÉPARATION
25 min

INGRÉDIENTS :



A avoir chez soi :

- Origan ou ail semoule ou paprika
- 30g d'huile d'olive
- 20g d'eau
- 1 pointe de couteau de bicarbonate alimentaire (*facultatif*)

Dans votre EasyVrac, il y a :



Bocal 1

- 25g de flocons d'avoine
- 40g farine
- 20g poudre d'amande
- 10g de graines de sésame
- 10g de gomasio
- 4 tomates séchées à couper en paillette



Bocal 2

- 5g de sirop d'érable



30 min

PRÉPARATION :

- Coupez en paillettes les tomates séchées. Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un saladier, versez le bocal 1 ainsi que les épices et le bicarbonate (facultatif). Faites ensuite un puit au centre pour ajouter les ingrédients liquides : sirop d'érable (bocal 2), eau et huile d'olive.
- À l'aide d'une cuillère à soupe, mélangez en appuyant avec le dos de la cuillère pour avoir une préparation qui s'amalgame et se tient.
- Sur une plaque allant au four (recouverte de papier cuisson) déposez d'abord des boules de pâtes puis ensuite donnez-leur leur forme définitive, assez fine et bien tassée.
- Enfournez 10 à 12 minutes, surveillez suivant votre four, ils doivent être bien dorés et bien cuits pour croustiller.
- Au bout de ce temps, éteignez le four, entre ouvrez-le et laissez vos biscuits 3 à 4 minutes à l'intérieur.
- Sortez ensuite les biscuits et laissez-les refroidir avant de les conserver dans une boîte en fer ou de les déguster !