



Cookies aux carottes

Pour environ 40 cookies

Ingrédients :

- 1 barquette de 250 g de carottes Chantenay Czon
- 1 œuf
- 130 g de cassonade
- 150 g de farine
- 120 g de beurre
- 90 g de flocons d'avoine
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- graines de sésame ou graines de fenouil (facultatif)

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 190°C.
- 2 Ajouter la levure dans la farine et réserver.
- 3 Râper les carottes et réserver.
- 4 Mélanger l'œuf et le sucre au fouet 3 minutes.
- 5 Ajouter les carottes puis les flocons d'avoine, le mélange farine-levure et la vanille en poudre.
- 6 Enfin mettre le beurre mou (pas fondu) et mélanger brièvement.
- 7 Faire des tas de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et enfourner 8 à 12 minutes (selon la taille) à 190°C.

Astuces

Avant d'enfourner les cookies, on peut les saupoudrer de graines de sésame ou de fenouil. Les cookies se conservent dans une boîte à l'abri de la lumière et dans un endroit sec et frais.