



Petits gâteaux
Cookies au quinoa



30 min 15 min 15 min **0** **542**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
cookies**

75 g **Farine**
150 g **Sucre roux**
100 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Noisette(s)
entière(s)**
250 g **Quinoa**
4 c. à soupe **Lait demi-
écrémé**
2 c. à café **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation des cookies au quinoa

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Hacher les noisettes à l'aide d'un mixeur.
- 3 Fouetter le beurre et la cassonade dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter l'œuf puis les noisettes hachées, la farine et la levure.
- 5 Mélanger les flocons de quinoa en versant le lait.
- 6 Former à la main des biscuits de la taille d'une noix environ.
- 7 Les disposer sur la plaque tapissée de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.
- 8 Enfourner pendant 15 minutes.
- 9 Les sortir du four lorsque les bords dorent : ils doivent être encore souples.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les cookies dans une assiette de service.
- 2 Les cookies se conservent très bien dans une boîte

