



Cookies goji & noix de macadamia

1 tasse de farine de riz
et de souchet

1 tasse de farine de châtaigne

1/2 tasse de farine de manioc

1 càs de farine de lentille verte

4 càs de sirop d'érable

4 càs d'huile d'olive N°2 by
Amandine Poli

50 gr de baies de goji

70 gr de noix de macadamia

1 càs de confiture de châtaigne
sans sucre

Mettez toutes les farines ensemble puis rajoutez le sirop d'érable, l'huile d'olive, la confiture de châtaigne et mélangez jusqu' à obtenir une texture sableuse.

Rajoutez 4 càs d'eau filtrée. Mélangez et incorporez les baies de goji et les noix de macadamia.

Avec une càs prenez un peu de pâte et formez une boule que vous aplatissez entre vos mains avant de la déposer sur une plaque de cuisson.

Préchauffez votre four à 180 degrés pendant 15 minutes.
Mettez vos cookies au four durant 30 minutes environ.
Surveillez bien la cuisson.

Ils sont tout simplement addictifs.