



American cookies macadamia

Pour 9 cookies de folie :

90 gr de farine de patate douce

60 gr de farine de lentille verte

45 gr de farine de riz et souchet

25 gr de purée d'amande

48 gr d'huile d'olive N°2 by
Amandine Poli

50 gr de noix de macadamia
hachées

5 càs de sirop d'érable

6 càs d'eau filtrée

Mélangez toutes vos farines dans un récipient. Rajoutez l'huile N°2 by Amandine Poli, le sirop d'érable, la purée d'amande ainsi que les 6 càs d'eau. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène type pâte à modeler.

Rajoutez les noix de macadamia grossièrement hachées.

Déposez vos cookies sur du papier sulfurisé. Mettez au four préchauffé à 185 degrés pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Une tuerie absolue.