

Happy Cookies

Partagez un cocktail
et des
versets de super
détective avec vos
membres d'église.

Préchauffer le four à 350°
Faire cuire pendant 12
minutes

Ingredients:

- 2 1/2 tasses de noix
- 2/3 de tasse de sirop d'érables
- 1 c.a. soupe d'huile d'olive
- 2 c.a. café extrait de vanille
- 1 c.a. café de sel
- 1/3 tasse de farine fine
- 1/2 tasse de farine de blé complet
- 1/3 tasse de lait, des raisins ou fruits secs.

Instructions:

1. Ecraser 1 1/2 tasse de noix dans un mixer, mettre de côté quelques grains grossièrement moulus. Verser dans un saladier.
2. Mélanger la tasse restante de noix avec le sirop d'érable, l'huile, l'extrait de vanille et le sel dans un mixer. Le mélange doit être homogène et crémeux
3. Ajouter la mixture aux noix concassées. Ajouter les ingrédients restants et bien mélanger.
4. Donner la forme aux biscuits en plaçant légèrement plus d'une cuillerée à soupe de pâte sur une plaque non collante. Aplanir avec le revers d'une cuillère couverte d'huile. (Il est mieux d'utiliser une cuillère à boule)
5. Faire cuire 12 minutes. Surveiller de près à cause de la température du four qui pourrait varier.

→ on peut
fabriquer
pour les
enfants

Faire une salade de fruits (cavi dans des pots en plastique - voir photo) accessible à l'autre