

Cookies carrot cake



Préparation : 18mn



Cuisson : 10mn

Liste des ingrédients pour 6 personnes

- 270g de farine
- 60g de sucre
- 60g de cassonade
- 100g de beurre
- 100g de carottes râpées
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de cannelle
- un demi sachet de levure



Préparation

- 1-Préchauffer le four à 160°(thermostat 5).
- 2-Travailler l'œuf avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.
- 3-Ajouter les carottes râpées à la préparation et bien mélanger.
- 4-Ajouter la farine, la levure, la cannelle, bien mélanger. Avec une cuillère en bois c'est plus facile qu'avec le fouet.
- 5-Former des boulettes de pâte et les déposer légèrement espacées sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 6-Enfourner 10 minutes.

Bonne dégustation !!!!!

