

Cookies aux Fromages



Pour 5 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 100g de fromage BIO de votre choix à rapper
- 75g de farine
- 1 cuil. à café de levure
- 1 œuf BIO
- 50g de beurre BIO de la ferme
- Piment de cayenne en poudre

- 1- Préchauffer le four à 210°C. Mélanger la farine et la levure dans un saladier, puis ajouter le gruyère râpé, l'œuf et le beurre fondu.
- 2- Ajouter une pincée de sel et de piment. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- 3- Former des cookies à l'aide de deux cuillères à soupe et placer-les sur la plaque de four avec du papier sulfurisé.
- 4- Mettre au four 15 min à 210°C et laisser refroidir avant de déguster.

Bon appétit !

