



Cookies Aux Carottes

Havuçlu Kurabiye



2 carottes moyennes
1 paquet de margarine
1,5 tasse de thé de sucre en poudre
2 œufs
1 zeste de citron
1 sachet de levure chimique
1 tasse de pistaches
1 tasse de fécule de maïs
De la farine tant que possible

- # Épluchez les carottes puis laissez bouillir dans peu d'eau. Mettez dans un bol creux puis transformez en purée de carotte.
- # Rajoutez de la margarine, du sucre en poudre des œufs. Mélangez avec un blinder pour obtenir un mélange pure.
- # Rajoutez du zeste de citron, de la levure, du fécule de maïs et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Rajoutez enfin des pistaches concassés grossièrement puis pétrissez encore un petit moment.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Roulez puis pressez légèrement dessus.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson.
- # Placez au réglé à 190 degrés 10 minutes avant. Laissez cuire à couleur clair.
- # Servez quand les cookies refroidissent.

N-B; Vous pouvez utiliser 1 tranche de citrouille pour préparer les cookies.