

# Préparation

1



Préchauffer le four à 180°C.

2

Râper le légume finement et le déposer dans un saladier.



3

Dans un autre saladier, mélanger la farine, la levure, la cannelle, le sucre et les flocons d'avoine.



4

Incorporer l'œuf battu, l'huile et l'eau. Mélanger bien jusqu'à obtenir une pâte collante. Ajouter le légume râpé et les raisins secs.



5

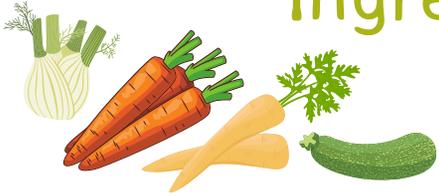
Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer les boules de pâte. Enfourner les cookies 15 minutes.



4 pers.  
30 min  
15 min

# COOKIES LÉGUMES, FLOCONS D'AVOINE ET RAISINS SECS

## Ingrédients



100 g de légumes de saison (courgette, carotte, fenouil, panais...)



150 g de farine



1/2 sachet de levure chimique



1 oeuf



100 g de flocons d'avoine



100 g de sucre de canne



4 c. à soupe d'huile



50 g de raisins secs



3 c. à soupe d'eau



1 c. à café de cannelle