

Ingédients

- 40 G FARINE
- 20 G OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES
- 10 ML HUILE D'OLIVE
- 8,5 ML LAIT
- 1 ŒUF
- 0,5 CUIL. À SOUPE PARMESAN
- 0,25 SACHET LEVURE CHIMIQUE
- 0,25 PINCÉES BASILIC EN POUDRE



Préparation

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180 °C.
2. MÉLANGEZ LA FARINE, LE PARMESAN, LA LEVURE CHIMIQUE, LE BASILIC EN POUDRE, LE SEL ET LE POIVRE DANS UN SALADIER.
3. CREUSEZ UN PUIT ET AJOUTEZ L'ŒUF PRÉALABLEMENT BATTU AVEC L'HUILE D'OLIVE ET LE LAIT.
4. INCORPOREZ-LES EN MÉLANGEANT DOUCEMENT.
5. COUPEZ LES OLIVES EN RONDELLES ET INCORPOREZ-LES DANS LA PÂTE.
6. RECOUVREZ UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR D'UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ ET DISPOSEZ DES PETITS TAS À INTERVALLES RÉGULIERS.
7. APLATISSEZ UN PEU LE DESSUS DE CHAQUE COOKIE AVEC LE BOMBÉ D'UNE CUILLÈRE ET FAITES CUIRE 20 À 25 MIN.
8. C'EST PRÊT !



2 PERS.



35 MIN

La recette video

