

Cookies salés aux graines d'orties

Pour 30 cookies environ :

200 g de farine, 2 cuil à soupe de parmesan râpé, $\frac{1}{2}$ cuil à café de levure chimique, $\frac{1}{2}$ cuil à café de bicarbonate de soude, 3 cuil à soupe de graines d'orties, 100 g de beurre mou, 1 œuf, sel et poivre

Préchauffer le four à 150°C (th5)

- Dans un saladier mélanger tous les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, parmesan, sel, poivre, graines d'orties, saler et poivrer.
- Faire un puits et placer au centre le beurre mou coupé en dés et l'œuf.
- Travailler la pâte jusqu'à former une boule homogène.
- Former des boules de la taille d'une petite noix et les placer sur une plaque de cuisson en les espaçant bien.
- Les aplatir avec le dos d'une cuillère.
- Cuire 20 minutes environ.
- Laisser refroidir avant de les retirer de la plaque.