

Cookies parmesan et tomates séchées

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de farine
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 1 petit suisse nature
- 1 càs de parmesan
- 1 càc de levure chimique
- 2 càs d'huile d'olive
- plusieurs branches de thym séché
- 8 tomates séchées
- une poignée de pignons de pin

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le parmesan et l'œuf battu. Incorporer le petit suisse, puis les tomates séchées coupées en petits morceaux.

Effeuille le thym séché, ajouter enfin les pignons.

Faire de petites boules de pâte et les disposer sur une plaque anti-adhésive.
Enfourner pour 20 minutes.