

# COOKIES FACON CARROT CAKE

**De très bons petits gâteaux, allégés en sucre, qui vous apporteront plein d'énergie sur le long terme !  
Recette créée par Rachel, stagiaire canadienne à UniLaSalle en 2016.**

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/153/thumbnails/Carrot cake cookies.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/153/thumbnails/Carrot%20cake%20cookies.jpg)

**Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 25 min - Temps de repos : 0 min**

## **Ingrédients** (10 cookies environ)

- 130 g de farine complète
- 90 g de purée de carottes
- 120 g de carottes râpées
- 180 g de flocons d'avoine
- 100 g pruneaux hachés
- 30 g de raisins secs
- 60 g de beurre mou
- 80 g de sucre roux
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de cardamome

- ½ c. à c. de muscade
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- ½ c. à s. de sel

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Mettre une feuille de papier cuisson sur une plaque allant au four.

Mélanger tous les ingrédients secs ensemble (sauf l'avoine) et réserver.

Mettre le beurre, le sucre roux, les pruneaux, les raisins secs et 62,5 ml d'eau chaude dans un robot et mixer. Réserver dans un grand bol.

Incorporer la purée de carottes et les carottes râpées avec les ingrédients humides.

Mélanger l'œuf et l'extrait de vanille dans un grand bol.

Ajouter les ingrédients secs dans le bol des ingrédients humides et bien mélanger. Ajouter l'avoine à la fin.

Former les cookies sur la plaque de cuisson. Cuire pendant 10 à 12 minutes.