



COOKIES FETA ET OLIVES

Ingrédients

- 150 gr de farine
- 80 gr de beurre mou
- 1 c.à.c de levure chimique
- 24 olives noires
- 150 gr de feta
- 1 c.à.s d'origan

Préparation

1. Mélangez la farine, la levure, l'origan et le beurre mou pour obtenir une pâte sableuse.
2. Émincez les olives et la feta
3. Incorporez-les dans le mélange sableux.
4. Mélangez le tout pour former une boule.
5. Formez un boudin d'environ 5 cm de diamètre, filmez-le et placez-le au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
6. Une fois ce temps écoulé, coupez le boudin en rondelles et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
7. Espacez les rondelles pour ne pas qu'elles se collent entre elles au moment de la cuisson.
8. Enfouez pendant 15 à 20 minutes à 180°C.
9. Laissez refroidir avant de déguster.

