

# Crookies TMC (Thym Miel Citron)

**Ingrédients** : 250g noix de cajou – 50g de flocons – 1CS de miel – 1CS de jus de citron – 1CC d'extrait de citron / zestes de citron – 1CS de thym séché – 4CS d'huile de noix de coco fondue

Cette recette est sans gluten (**si vous prenez** des flocons sans gluten type grillon d'or), sans produits laitiers

Mixez les noix de cajous. Réservez la poudre.

Mixez les flocons.

Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol (ou un saladier).

Faites des boules, puis formez les cookies et réservez sur plaque avec papier cuisson.

Placez au froid jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

A conserver au froid dans un contenant hermétique.