Mint-fresh

1 tasse de farine de maïs (boutique bio)

1 cuil à soupe d’huile de maïs

¾ de tasse de bouillons de poule (bouillon cube éventuellement)

1 œuf

1 cuil à soupe de fromage râpé (emmental, ou du chèvre bien sec)

½ tasse de menthe fraiche

Préchauffez le four 180°

Faite chauffez le bouillon et l’huile, versez dans la farine de maïs

Bien mélanger, quand la préparation a un peu refroidie, ajouter les autres ingrédients.

Pour faire ces gâteaux je me sert d’une poche à douille. Cuire 3o minutes.et les laisser dans le four éteint (1 heure)

Pour les conserver plus longtemps, le lendemain, je les repasse au four a150°

 Entre ½ heure et 1 heure, ainsi ils sont biens secs et se conservent très longtemps.

Cette astuce est valable pour toutes les autres recettes !