

Friandises fait maison au thon



Ingrédients :

- . 1 petite boîte de thon au naturel
- . 2 œufs
- . 200 g de farine de blé
- . 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- . Préchauffez votre four à 160-180°C
- . Mélangez les œufs entiers, le thon émietté et la cuillère à soupe d'huile d'olive.
- . Ajoutez peu à peu la farine. Le mélange doit donner une pâte très souple et élastique. Si la pâte est trop collante, rajoutez de la farine. Si, la pâte est trop solide, ajoutez un peu d'eau.
- . Dès que la pâte est prête, farinez votre plan de travail. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné, étalez votre pâte. Découpez, à l'aide d'emporte-pièces, la pâte.
- . Enfournez à 160-180°C pendant environ 20 minutes.

Bonne dégustation

