

# Cookies pour chevaux

## INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 1 tasse de carottes râpées
- 1/2 tasse de miel
- 50ml d'eau
- 2 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- un peu de beurre pour la plaque

## PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. A l'aide de 2 cuillères à café, former des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque à pâtisserie beurrée en les espaçant bien. Aplatir chaque boule à l'aide d'une cuillère farinée. Faire cuire tes cookies à four moyen pendant une quinzaine de minutes. Ils sont prêts lorsqu'ils ont une couleur bien dorée.

## VARIANTES :

Les variantes sont infinies pour faire des cookies. Voici quelques idées comme remplacer les carottes râpées par des pommes coupées.

Source : Cheval Star, juin 2005