



Cookies salés au Roucoupons à l'air fryer



Apéritif



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoupons



Les ingrédients

- 1 Roucoupons
- 2 œufs
- 50g de farine
- 80g de beurre
- 1 c.a.c de levure chimique
- 2 c.a.s de zaatar (mélanges d'herbes aromatiques)
- 1 pincée de sel



La préparation

- Couper le Roucoupons en petits cubes.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le zaatar et le sel.
- Incorporer les oeufs et le beurre fondu, puis ajouter le Roucoupons. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Chemiser le fond du bac de l'airfryer avec du papier cuisson*.
- Former des cookies à l'aide de deux cuillères à soupe et les disposer dans le bac en les espaçant.
- Cuire 10 min à 180°C.
- À la sortie, ajouter quelques dés de Roucoupons sur les cookies encore chauds.

*Si vous ne disposez pas d'airfryer, vous pouvez utiliser un four traditionnel.