

COOKIES AU MUESLI ET DEUX CHOCOLATS

Pour environ 40 cookies:

250g de beurre
120 g de cassonade
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
125g de chocolat blanc et de chocolat lait coupés en petits carrés
125 g de muesli
1 Grosse cuillère de miel

Faire ramollir le beurre à température ambiante. Lorsqu'il est mou, le mélanger à la cassonade, ajouter le jaune d'œuf et le sel. Verser ensuite la farine tamisée. Mélanger à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Ajouter la cuillère de miel, puis le muesli. Mélanger délicatement. Déposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfoncer quelques carrés des deux chocolats. Mettre à cuire 10 minutes thermostat 6 (180 degrés). Laisser refroidir sur la plaque avant de déplacer sur une grille. Attendre le complet refroidissement avant de vous jeter dessus.