

Cookies au chocolat

20 cookies

Ingrédients

120g de beurre

240g de farine

1 sachet de levure

100g de flocons d'avoine

60g de muesli croustillant

2 oeufs

75g de pépites de chocolat

150g de sucre roux

Matériel

Cul de poule

Balance

Bols de pesée

Cuillère

Couteau

Préparation : 20min **Cuisson** : 10min à 180°C

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter le beurre en petits morceaux et sabler la pâte.

Ajouter les flocons d'avoine puis les oeufs.

Bien mélanger puis ajouter les pépites de chocolat et le muesli croustillant.

Mélanger de nouveau.

Prélever des petites boules de pâtes et les déposer sur un papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. **(Bien les espacer car ils vont s'étaler)**

Enfourner pour 10 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.