

Cookies aux noix et au miel

Pour une quinzaine de cookies

60g de miel de châtaigner

85gde sucre

1 œuf

150 grammes de beurre mou

230 grammes de farine

1/2 sachet de levure chimique

120 g de cerneaux de noix concassés

Préchauffez le four à 150°C.

Fouettez le beurre mou, ajoutez le sucre, le miel et l'œuf. Fouettez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez la farine et la levure puis les cerneaux de noix concassés.

Confectionnez les cookies à l'aide d'une cuillère à glace (ou à soupe), prenez une cuillère de pâte et déposez-la sur le papier. Aplatissez légèrement sur la boule et enfournez à 150°C pendant 12 à 15 minutes. Quand les contours sont bien dorés c'est prêt.