

Cookies abricot-thym

Pour une douzaine de cookies

90gde sucre

1 œuf

125 grammes de beurre mou

200 grammes de farine (mélange blé/épeautre)

1/2 sachet de levure chimique

50g d'abricot secs

1 cuil à soupe de thym frais ou séché

90g de pépites de chocolat blanc

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les abricots en morceaux.

Fouettez le sucre et l'œuf. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Quand la pâte est homogène incorporez les morceaux d'abricots, le thym et les pépites de chocolat blanc

Confectionnez les cookies à l'aide d'une cuillère à glace (ou à soupe), prenez une cuillère de pâte et déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Aplatissez les boules de pâte et enfournez à 180°C pendant 10-12 minutes. Quand les contours sont bien dorés c'est prêt.