

## **Biscuits moelleux au muesli et chocolat**

### **Pour 10 biscuits**

*120g de muesli*

*75g de miel*

*30g de farine*

*50g de beurre fondu*

*1 œuf*

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le muesli avec la farine, incorporez le miel puis le beurre fondu et enfin l'œuf.

Laissez reposer la pâte au frigo pendant 30 minutes.

Déposez des petites boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, aplatissez-les et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir complètement.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou eu bain marie. Trempez le dos des biscuits dans le chocolat fondu et redéposez-les sur la plaque de four chemisée. Laissez durcir le chocolat (au frigo ça va plus vite, si vous êtes pressé de les grignoter)