***Cookies aux noisettes, graines de lin et abricots secs***

**Pour une douzaine de cookies**

50g de sucre

50g de sucre muscovado

1 œuf

125 grammes de beurre mou

200 grammes de farine

70g d'abricot moelleux

75g de noisettes

*2 cuil à soupe de graines de lin*

2 cuil à soupe de flocon d'avoine

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les abricots en morceaux et concassez les noisettes.

Fouettez le sucre et l'œuf. Ajoutez la farine, le beurre fondu, les graines de lin et les flocons d'avoine. Quand la pâte est homogène incorporez les morceaux d'abricots et les noisettes concassées.

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 les boules de pâte et enfournez à 180°C pendant 10-12 minutes. Quand les contours sont bien dorés c'est prêt.