



Temps préparation : 20 mn  
Temps cuisson : 15 mn

Ingrédients : 20 cookies environ

- 125g de beurre mou (salé de préférence)
- 125g de sucre du type « vergeoise blonde »
- 30g de poudre d'amandes
- 30g de muesli
- 175g de farine
- 1 c.à café de levure chimique
- 1 œuf
- 150g de chocolat noir haché grossièrement
- 2 c. à café de sucre vanillé

# COOKIES au Muesli et chocolat noir

## PREPARATION

- 1 – Préchauffer le four à 187°C chaleur tournante.
- 2 - Battre la vergeoise blonde, le sucre vanillé et le beurre salé pour obtenir une crème onctueuse (environ 3 mn) : c'est la technique du « crémage ».
- 3 - Ajouter rapidement l'œuf entier, puis la farine, la levure, la poudre d'amande et le muesli.
- 4 - En dernier, ajouter le chocolat noir haché.
- 5 - Faire des boules et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

**CUISSON** : Mettre au four à 170°C pour 15 à 20 mn. Dès la sortie du four, déposer un peu de chocolat râpé (avec un économe) sur chaque cookie encore chaud.