

# Moulin de Buffière

## Les Cookies

### Ingrédients :

Pour 20 cookies

250g de farine

90g de sucre roux

20g de sucre vanillé

1 pincée de sel

½ sachet de levure

1 œuf

125g de beurre fondu

2 cuil à café de miel

*2 cuil à café de pâte de pistache (facultatif)*

Pépites de chocolat

Noisettes, pistaches et/ou noix grossièrement concassées

### Préparation :

- Préchauffer le four à 220°
- Mélanger les produits secs ensemble (sucre, sucre vanillé, farine, levure)
- Ajouter le beurre fondu
- Ajouter miel + œuf + pépites de chocolat et mélanger (*vous pouvez rajouter de la pâte de pistache si vous avez prévu de mettre des pistaches concassées*)
- Ajouter les noisettes, noix ou pistaches grossièrement concassées
- Agglomérer la pâte
- Façonner des cookies sur une plaque silicone
- Enfourner 10 minutes environ
- Sortir du four et attendre que les cookies refroidissent et durcissent

Attention à ne pas trop les cuire, ils doivent rester moelleux au milieu. Ils peuvent se garder quelques temps (2/3 semaines) dans une boîte en fer.