

## Cookies du matin

### Ingrédients

120 gr de beurre mou

120 gr de sucre brun **vergeoise brune** *merci les copines pour les conseils* 😊

90 gr de miel

1 oeuf

220 gr de farine + 1 cc de levure chimique

60 gr de flocons d'avoine

60 gr de raisins secs

50 gr de chocolat noir haché **chunks**

Battre le beurre, le miel et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène

Ajouter l'oeuf et battre à nouveau

Ajouter la farine/levure

Incorporer délicatement les raisins, le chocolat et les flocons d'avoine

Faire des boules de 50 gr **je n'ai pas pesé** et les déposer en les espaçant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé **silpat pour moi**

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

Laisser refroidir avant de les décoller

