

Cookies à la farine de millet et petit épeautre

Ingrédients :

240 gr de beurre ; 190 gr de sucre ; 3 petits oeufs, 225 gr de farine de millet, 225 gr de farine de petit épeautre, 300 gr mélange de pépites de chocolat et graines (tournesol, lin brun, lin doré, sarrasin) ; 3 cc de levure chimique, 1,5 cc de sel

Préparation :

- ▶ Dans un saladier, malaxez le beurre ramolli avec le sucre.
- ▶ Ajoutez les oeufs.
- ▶ Incorporez les farines de millet et de petit épeautre, la levure chimique et le sel.
- ▶ Ajoutez le mélange de pépites de chocolat + graines.
- ▶ Formez des boules avec vos mains ou avec deux grandes cuillères, aplatissezles légèrement sur une plaque allant au four.
- ▶ Cuire les cookies au four 12 minutes environ à 180°C.

Les cookies sont cuits lorsqu'ils sont colorés sur les bords, régalez-vous !