**Cookies aux pépites de chocolat et fraises**



Ingrédients : (pour 25 petits cookies)

- 250 g de farine  
- 125 g de beurre  
- 125 g de sucre roux  
- 1 gros œuf  
- 1 càc de miel  
- 1 demi sachet de levure chimique  
- 1 pincée de sel  
- Pépites de chocolat  
- Pépites de fraises

Recette :

Préchauffez le four à 200° (th. 6-7).

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Faites fondre le beurre et versez-le dans le saladier, avec l'œuf battu et le miel. Remuez la préparation d'abord à la cuillère en bois, puis à la main.

Ajoutez les pépites de chocolat et de fraises puis formez des boulettes de la taille d'une petite noix. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Cuisson :

Enfournez les cookies pendant 8-10 mn à 200°. Laissez-les refroidir sur une grille. Ils sont croustillants et moelleux à l'intérieur ! Juste parfaits !

***http://www.evacuisine.fr/***