



COOKIES SARRASIN CHOCOLAT D'ANISSA



**L'appareil** : 120g de beurre + un peu pour les cercles (si vous en utilisez), 70g de **sucre de coco**, 55g d'œuf, 180g de farine de sarrasin, 7g de levure chimique, 20g de miel, 20g de cacao poudre non sucré, 60g de noisettes concassées, 100g de pépites de chocolat noir sans sucre, 30g de graines de sarrasin torréfiées, kasha (ajout perso).

**Le déroulé** : crémier le beurre et le sucre à la feuille, incorporer l'œuf puis quand le mélange est homogène ajouter le miel, puis la farine, le cacao et la levure tamisés et incorporer en dernier les noisettes, les pépites et le kasha. Faire un boudin, le filmer, le réserver quelques heures au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Découper des tranches de pâte, les mettre dans de petits cercles beurrés ou faire des boules, les aplatir et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 14/45 min, laisser refroidir à la sortie du four. Vous obtiendrez environ 20 cookies en fonction de leur taille.

@La cuisine de Mercotte 2022

<https://www.mercotte.fr/>