



Cookies au miel AMÉRICAIN



Ingrédients

- 80 g de beurre



- 100 g de sucre



- 1 sachet de sucre vanillé



- 1 œuf



- 180 g de farine

- ½ sachet de levure



- 3 cuillères à soupe de miel



Préparation

- Faire fondre le beurre.
- Mélanger le avec le sucre et le sachet de sucre vanillé.
- Ajouter l'œuf, la farine, le demi-sachet de levure et le miel.
- Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Placer des tas sur un papier sulfurisé en laissant de l'espace entre les cookies.
- Mettre au four 12 à 15 min thermostat 6 (180°).