

Cookies aux flocons d'avoine

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson : 8 minutes

Ingédients

- 60g de flocons d'avoine
- 120g de farine
- 40g de sucre de canne
- 60g de beurre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 60g de pépites de chocolat



Préparation

- Mélanger les flocons d'avoine, la farine et le sucre
- Ajouter l'oeuf, la levure puis le beurre.
- Malaxer à la main afin d'obtenir une boule
- Ajouter les pépites de chocolat
- Disposer de petites boules de pâtes légèrement aplatis sur une plaque à pâtisserie en silicone ou une feuille de cuisson
- Faire cuire 8 minutes à 180°C : pas plus longtemps car les cookies continuent de cuire après leur sortie du four
- SAVOURER !



Gouter

