

## *Cookies choco-coco aux flocons d'avoine*

### *Pour une quinzaine de gros cookies*

*125 g de beurre mou*

*100 g de cassonade*

*1 œuf*

*100 g de flocons d'avoine*

*70g de coco râpée*

*190 g de farine*

*1/2 c à c de levure chimique*

*1/2 c à c de bicarbonate de soude*

*140 g de pépites de chocolat*

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et la cassonade, jusqu'à obtenir un mélange mousseux puis incorporez l'œuf.

Mélangez à part la farine, les flocons d'avoine, la poudre de noix de coco, le bicarbonate de soude, et la levure chimique. Incorporez ce mélange au précédent et incorporez les pépites de chocolat.

Formez des boules de pâte, aplatissez-les entre les paumes de vos mains et déposez-les sur deux plaques de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four et la texture que vous voulez obtenir moelleux ou plus sec. Moi j'ai oublié que mon four ne s'arrêtait pas tout seul à la fin de la minuterie du coup mes cookies était bien croustillants.