



Cookies aux flocons d'avoine

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 20 cookies

- 145 gr farine
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/4 cc de sel
- 50 gr de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 100 gr cassonade
- 120 gr de flocons d'avoine
- 170 gr pépites de chocolat
- 70 gr beurre à 41 % de matière grasse à température ambiante
- 1/2 cc extrait de vanille

Préchauffer le four à 180°.

Je me suis servie de mon kitchen'aid pour la préparation de l'appareil.

Mettre le beurre, le sucre, la cassonade et l'extrait de vanille dans le bol du robot pâtissier et fouetter le tout.

Incorporer ensuite l'œuf légèrement battu et battre jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Ajouter alors la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Une fois ces ingrédients bien incorporés ajouter les flocons d'avoine et les pépites de chocolat et mélanger le tout à l'aide d'une maryse (spatule).

A l'aide d'une cuillère à soupe prélever de la pâte, la déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en appuyant un peu dessus pour l'aplatir. Veiller à espacer les petits tas car les biscuits vont s'étaler à la cuisson.

Enfourner pendant 10 minutes (à surveiller de près car le temps de cuisson va vraiment dépendre de votre four), le tour des biscuits doit être doré.

Laisser tiédir avant de déplacer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.