

Cookies aux flocons d'avoine



Pour environ 25 cookies

Cookies aux flocons d'avoine

- *150 g de flocons d'avoine*
 - *70 g de farine*
 - *1/2 cuillère à café de bicarbonate*
 - *1/2 cuillère à café de levure*
 - *1/2 cuillère à café de gros sel*
 - *115 g de beurre mou*
 - *100 g de sucre*
 - *100 g de sucre roux*
 - *1 oeuf*
 - *1 cuillère à café d'extrait de vanille*
 - *200 g de pépites de chocolat*
-

Préchauffez votre four à 180°C.

Si vous utilisez une plaque de chocolat entière, coupez-la en petits cubes.

Dans le bol de votre robot, fouettez le beurre mou avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite l'œuf, le sel et l'extrait de vanille et continuez de fouetter.

Ajoutez la farine avec le bicarbonate et la levure et mélangez doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



Incorporez ensuite à la spatule les flocons d'avoine puis les pépites de chocolat.

Avec une cuillère à glace, faites des boules de pâtes, posez-les sur une Silpat et aplatissez-les légèrement avec le dos de la cuillère. Attention en cuisant la pâte va s'étaler, espacez suffisamment vos cookies. Sur la photo ils sont trop rapprochés j'ai eu un cookie géant. Sur la fournée suivante je n'en ai mis que 4 sur une Silpat et ils ont cuit sans se toucher.



Enfournez 10 à 12 minutes.

Lorsque qu'ils sont cuits, attendez un instant puis posez les cookies sur une grille pour les laissez complètement refroidir. Vous pouvez aussi les manger tièdes, le chocolats sera encore fondu c'est super bon !!!

Conservez-les dans une boîte hermétique pour qu'ils ne ramollissent pas.

Bon appétit !!

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>