



Cookies aux flocons d'avoine

- 200 g de flocons d'avoine
- 140 g de farine
- 2 oeufs
- 150 g de pépites de chocolat
- 150 g de sucre roux
- 120 g de beurre mou
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les flocons, la farine et les sucres, puis malaxer à la main avec les oeufs, la levure et le beurre.

Ajouter ensuite les pépites.

Mettre de petites boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson, bien espacées.

Pour finir, enfourner 10 minutes environ, pas plus, car ils continuent de cuire à la sortie du four.

