


Cookies aux flocons d'avoine au Thermomix :


- 120 g de flocons d'avoine
 - 240 g de farine
 - 125 g de beurre ^{1/2 sel} en petits morceaux
 - 120 • ~~150~~ g de sucre roux
 - 120 g de pépites de chocolat ^{noir ou praliné ou blanc}
 - 1 sachet de levure chimique ^{et ou beurre caca-huile}
 - 2 œufs ^{et ou fruits secs}
- + Beurre de cacao huiles


Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez dans le bol du thermomix le beurre, le sucre et les œufs, puis programmez 20 secondes à la vitesse 2.

Ajoutez les flocons d'avoine et la farine puis réglez 50 secondes à la vitesse 3. 

Ensuite ajoutez les pépites de chocolat ^{et la levure !} et mélangez 15 secondes à la vitesse 1. 

Formez ensuite les cookies sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez 15 à 20 minutes. ^{15 grand max} 

Retirez les cookies aux flocons d'avoine puis laissez-les refroidir et dégustez.

ne pas doubler la recette (ou en deux bolles)