

Oatmeal Cookies Avoine-Chocolat

Informations

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 22 min
- Prêt en : 32 min

Ingrédients

Pour 12 cookies

- 125 g de beurre doux
- 100 g de sucre de canne complet
- 1 œuf
- 100 g de farine de blé
- 150 g de flocons d'avoine
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de fleur de sel
- 100 g de chocolat noir

Étapes

1. **Préchauffez le four à 180 °C** (th. 6) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. **Dans un saladier, mélangez au batteur** ou au fouet le beurre ramolli avec le sucre et l'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. **Ajoutez progressivement la farine et les flocons d'avoine** ainsi que la vanille, le bicarbonate et la fleur de sel. Mélangez bien.
4. **Hachez grossièrement le chocolat** pour obtenir de grosses pépites. Incorporez-les à la pâte.
5. **Avec une cuillère à glace, formez des boules** et placez-les sur la plaque de cuisson.
6. **Faites cuire les cookies au four** pendant environ 22 minutes.

7. **Sortez-les et laissez refroidir** une dizaine de minutes ; ils sont très fragiles quand ils sont chauds. Dégustez !

Révision #1

Créé 2025-12-06 11:22:30 UTC par Admin

Mis à jour 2025-12-06 11:32:06 UTC par Admin