Cookies à l'avoine

Ou comment faire des cookies « healthy » (j'ai conscience qu'il y a beaucoup de mots anglais dans cette phrase… sorry !)

Pour une dizaine de cookies

La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom

Ingrédients

- 135 g de flocons d'avoine
- 100 g de farine
- ½ c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de bicarbonate
- 110 g de beurre à température ambiante
- 150 g de sucre de canne roux
- 1 œuf
- 1 c. à c. de vanille liquide
- 50 g de pépites de chocolat

Recette inspirée du livre de recettes « les petits gâteaux des paresseuses » de Rosa Jackson. Ed MARABOUT

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (TH.6)
2. Chemiser deux plaques de cuisson de papier sulfurisé
3. Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, la cannelle et le bicarbonate (les ingrédients « sec » en fait…)
4. Dans un autre bol, battre le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger. (les ingrédients « humide du coup cette fois-ci…)
5. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides.
6. A l'aide d'une cuillère à café, former des petits tas de pâte sur les plaques de cuisson en prenant soin de les espacer.
7. Ajouter des pépites de chocolat.
8. Enfourner pour environ 10 minutes, pour que les cookies soient légèrement dorés.
9. Laisser refroidir sur une grille à la sortie du four.

Si les cookies sont mous à la sortie du four, patienter un peu, il vont durcir en refroidissant.