

COOKIES AUX FLOCONS D'AVOINE ET PÉPITES DE CHOCOLAT



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 0

Ingrédients:

- 120g Beurre mou
- 100g Sucre brun
- 1 Oeuf
- 1cc Extrait de vanille
- 120g Farine
- 1/2 cc Bicarbonate de soude
- 1/2cc Sel
- 150g Flocons d'avoine
- 80g Pépites de chocolat

Préparation:

- Préchauffer le four 180°
- Placer le bol 120g de beurre mou avec 100g de sucre brun 20sec/vitesse 4
- Ajouter 1 oeuf ainsi de 1cc d'extraits de vanille mélanger 15 sec/ vitesse 3
- Ajouter 120g de farine 1/2cc de bicarbonate de soude 1/2 cc de sel mélanger 20 sec/ vitesse 4
- Ajouter les 150g de flocons d'avoine et 80g de pépites de chocolat et mélanger 15 sec /sens inverse/ vitesse 3
- Former des boules avec une cuillère et déposer sur une plaque avec du papier cuisson. Aplatis légèrement les boules
- Cuire 10 minutes pour un résultat moelleux et 12 minutes pour un cookies croustillants