

Cookies aux pépites de chocolat et flocons d'avoine



Bon appétit !

Ingrédients :

- 100 gr de flocons d 'avoine
- 200 gr de farine
- 150 gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure
- 100 gr de pépites de chocolat
- 60 gr de pralin
- 150 gr de beurre mou
- 1 œuf

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Fouettez ensemble le beurre et les sucres pour obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez l'œuf et mélangez.
- Ajoutez ensuite la farine, les flocons d'avoine, le sel, la levure, les pépites de chocolat et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Formez des boules de pâte de la taille d'une grosse noix .
- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, y déposer les boules de pâte en les aplatissant avec la paume de la main.
- Enfournez pour 10 min de cuisson et laissez refroidir.