








## *Cookies à l'avoine*

Temps de préparation 10 min  
Temps de cuisson 15min  
Pour 20 cookies environ

### Ingrédients

-  150 g de farine
-  175 g de beurre
-  200g de sucre blond de canne
-  250 g de flocons d'avoine
-  1 œuf
-  75 g de pépites de chocolat
-  1 sachet de levure chimique

### Préparation

- ♣ Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- ♣ Dans un saladier battre l'œuf, le sucre et le beurre ramolli jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- ♣ Versez la farine et la levure. Mélangez puis incorporez les pépites de chocolat, les flocons d'avoine, et mélangez.
- ♣ Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé formez des petits tas de pâte assez espacés, et mettez au four 12 à 15 minutes.
- ♣ Laissez refroidir avant de décoller les cookies avec une spatule.

Bon appétit