

Cookies chocolat et flocons d'avoine

Cookies moelleux aux pépites de chocolat et flocons d'avoine. Une recette facile et rapide pour un goûter gourmand et savoureux.

PRÉPARATION **Rapide**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 125 g de beurre mou
- [ ] 75 g de sucre
- [ ] 1 œuf
- [ ] 75 g de flocons d'avoine
- [ ] 125 g de farine
- [ ] 1 c.à café de levure chimique
- [ ] 150 g de pépites de chocolat noir

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180° C.
2. Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre puis ajoutez l'œuf.
3. Mélangez bien et ajouter la farine, les flocons et la levure.
4. Une fois que la pâte est homogène, ajoutez les pépites de chocolat.
5. Disposez des petits tas de pâtes sur une plaque à pâtisserie.
6. Enfournez pour 10 à 15 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.