

Cookies avoine-chocolat

Ingrédients pour environ 50 cookies

- 200 g de flocons d'avoine
- 5 c.à soupe de cacao pur
- 180 g de beurre
- 225 g de sucre semoule
- 100 g de farine fermentante
- 8 cl de lait
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- Sucre impalpable (facultatif)

Préparation

- Faites ramollir le beurre au micro-ondes, puis y ajouter le sucre et l'oeuf. Travailler bien le tout au fouet.
- Ajoutez ensuite le sel, le lait, la farine, et le cacao. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Versez les flocons d'avoine en pluie et mélangez soigneusement.
- Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et, à l'aide de 2 petites cuillers, déposez-y des petits tas de pâte bien espacés, de la valeur d'une noix.
- Faites cuire 12 mn environ à 180°C.
- Décollez les cookies à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.
- Pour la déco: saupoudrez éventuellement de sucre impalpable.