

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **COOKIES AUX PERLES DE CHOCOLAT ET FLOCONS D'AVOINE**

Pour une cinquantaine de cookies :

115g farine T.55 – ½ càc bicarbonate de soude – 1 bonne pincée de levure chimique – 1 bonne pincée de sel – 115g beurre doux ramolli – 115g sucre roux – 1 œuf – qlques gouttes d'extrait de vanille – 70g petits flocons d'avoine bio – 170g perles de chocolat noir Valrhona -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sur une plaque à pâtisserie placer une feuille de papier sulfurisé. Tamiser la farine, le bicarbonate, la levure, le sel. Réserver.

Battre le beurre et le sucre dans le bol du robot en pommade. Ajouter l'œuf, la vanille. Battre à nouveau. Ajouter la farine/bicarbonate/levure/sel et battre à petite vitesse jusqu'à ce que tous les éléments soient bien mélanger. Ajouter les flocons d'avoine et les perles de chocolat. Mélanger. La pâte doit être grumeleuse.

A l'aide d'une cuillère à glace (petit format) faire des boules en raclant dans le bol. Placer sur la plaque à pâtisserie. Séparer chaque boule de 2,5cm. Enfourner et cuire 15 minutes environ. A refroidir sur grille. Renouveler jusqu'à épuisement l'opération.

\*A conserver dans une boîte en fer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr