



Petits gâteaux

Cookies aux flocons d'avoine



1h10 15 min 20 min 35 min 317

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à cookies

130 g **Farine**
120 g **Beurre**
110 g **Sucre roux**
100 g **Sucre semoule**
80 g **Flocons d'avoine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Sel**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
0.5 c. à café **Gingembre en poudre**
0.5 c. à café **Noix de muscade en poudre**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Préparation de la pâte à cookies

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger la farine, les flocons d'avoine, la levure, le sel, la cannelle, le gingembre et la muscade dans un saladier.
- 3 Verser les œufs, le beurre mou, les deux sucres et l'extrait de vanille dans le bol d'un batteur.
- 4 Battre ce mélange à l'aide d'un robot pâtissier équipé de la feuille, jusqu'à obtention d'une préparation légère et onctueuse.
- 5 On peut également se servir d'un batteur électrique.
- 6 Laisser tourner le robot sur vitesse lente et verser progressivement le mélange de farine jusqu'à complète incorporation.

Étape 2

Cuisson des cookies

- 1 Tapiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 2 Former des boules de pâte à l'aide d'une cuillère. Les disposer sur la plaque de cuisson en les espaçant de 5 cm.

- 3** Il est souvent nécessaire de cuire les cookies en plusieurs fois.
- 4** Enfourner et laisser cuire pendant 15 à 18 min.

Étape 3

Dressage

- 1** Lorsque les cookies sont cuits, les sortir du four et les laisser reposer pendant 5 min.
- 2** Transférer les cookies sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une spatule, les laisser refroidir pendant 30 min.
- 3** Servir immédiatement ou attendre qu'ils soient bien froids. Ils se conservent jusqu'à une semaine dans un récipient en métal.