



Petits gâteaux

Cookies aux pépites de chocolat et flocons d'avoine



30 min **15 min** **10 min** **5 min** **519**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 12 personnes

Ingrédients pour les cookies

400 g **Pépites de chocolat**
230 g **Beurre**
220 g **Sucre roux**
190 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Flocons d'avoine**
100 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Préparation des cookies

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6).
- 2 Dans le bol du robot pâtissier, mettre le beurre et les oeufs puis battre à vitesse moyenne.
- 3 Battre le mélange, puis incorporer le sucre.
- 4 Augmenter la vitesse du robot et verser l'extrait de vanille.
- 5 Dans un saladier à part, verser la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Incorporer la cassonade dans le mélange beurre et oeufs.
- 7 Quand l'appareil a pris du volume, éteindre le robot et racler les bords du bol ainsi que le fouet.
- 8 Battre à nouveau à faible vitesse et incorporer progressivement le mélange à base de farine.
- 9 Lorsque la farine est bien incorporée, ajouter les flocons d'avoine. Continuer à faire tourner le robot.
- 10 Pendant ce temps, beurrer la plaque de cuisson.

- 11** Lorsque les flocons d'avoine sont bien incorporés, arrêter le robot puis ajouter les pépites de chocolat. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 12** A l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas de pâte sur la plaque.
- 13** Espacer suffisamment les cookies pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres à la cuisson.
- 14** Enfourner les cookies pendant 10 à 12 minutes.
- 15** Ceci est la recette de base, mais il est possible d'y ajouter des noix ou des noix de pécan hachés, ou bien des raisins secs.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir les cookies du four et les laisser tiédir.
- 2** A l'aide d'une spatule en métal, décoller les cookies de la plaque.
- 3** Disposer les cookies sur une grille à pâtisserie. Servir à température ambiante.