

## Cookies flocons d'avoines et pépites de chocolat

### Ingrédients

100 g de chocolat noir coupé en morceaux ou de pépites,

60 g de noix (ou amandes), (pas mis)

80 g de flocons d'avoine,

130 g de beurre mou coupé en morceaux,

100 g de sucre

100 g de Cassonade (sucre roux)

1 œuf,

2 CC sucre Vanillé ou 1 CC extrait de Vanille,

130 g de farine,

1/2 CC de bicarbonate de soude,

1/2 de levure chimique,

1/2 CC de sel fin.

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le chocolat noir et les noix dans le bol, mélanger **3 sec./ Vitesse 6**.

Réserver.

Verser les flocons d'avoine dans le bol, mixer 3 sec. vitesse 8.

Débarrasser dans un récipient et réserver.

Mettre le beurre, les sucres, l'œuf et le sucre vanillé dans le bol, **mixer 1 minute, Vitesse 3**.

Ajouter la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate, la levure chimique, et le sel.

Mixer **20 secondes vitesse 4**.

Introduire les pépites de chocolat (et les noix) dans le bol et mixer **30 secondes Vitesse 2**.

Former les boules de la taille d'une noix à l'aide de deux cuillères à soupe pour moi, et les poser sur des plaques de cuisson recouvertes d'une feuille de papier sulfurisé ou siliconé en les espaçant de 3 cm.

Cuire au four à 180° pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Laisser refroidir avant de servir et conserver dans un récipient hermétique.

Source: Ma cuisine 100 façons.