

Recette de Régine

## **COOKIES à l'Avoine**

**Préparation: 10min – Cuisson : 10min. - 480Kcal la portion**

**Pour 4 personnes**

**100 g de flocons d'avoine- 150g farine-1 oeuf- 150g beurre mou-**

**90g de cassonade-1/2 sachet levure chimique-une pincée de sel**

**1/mélanger le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse**

**2/dans un saladier, mélanger la farine, le flocons d'avoine, la levure et le sel.**

**Ajouter l'oeuf préalablement battu et mélanger à nouveau. Puis ajouter le mélange beurre et cassonade. Malaxer avec les doigts de façon à obtenir une pâte homogène.**

**Mettre la pâte au frigo 5min. pour plus de faciliter à faire des petites boules**

**3/sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, répartir la pâte en une dizaine de petits boules, à aplatis à la main. Cuire au four chaud (th.6,180°C) pendant 10 min.**

**Laisser refroidir sur une grille.**

**L'ASTUCE : ajouter un peu de flru d'oranger ou d'arôme naturel de vanille liquide.**