

Cookies croquants aux flocons d'avoine bio^^



Ces cookies sont vraiment délicieux, je crois même que ce sont mes préférés avec ceux de Laurence Salomon.

Côté marché :

Pour 9 cookies

100 g de farine T 80

1/2 cc de levure bio

55 g de flocons d'avoine baby

1 oeuf

60 g de sucre blond bio

80 g de beurre pommade

1/2 cc de bicarbonate

1 cc cannelle en poudre

50 g d'amandes

Mixer dans le magimix les amandes (sur pulse) mais pas trop non plus.

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez l'oeuf et les amandes passées au mixeur.

Dans un cul de poule, versez la farine avec la levure et le bicarbonate, la cannelle, mélangez bien. Ajoutez les flocons d'avoine baby, mélangez à nouveau avec la cuillère en bois.

Déposez 9 cuillerées sur le silpat et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 mn.

Laissez-les un peu refroidir puis posez-les sur la grille.

[Une autre recette avec des flocons d'avoine :](#)

[Biscuits aux amandes et flocons d'avoine de Laurence Salomon](#)

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