

### Cookies moelleux aux flocons d'avoine et abricots secs

Pour 25 cookies environ :

- 125g de beurre mou
- 50g de sucre roux + 50g de sucre blanc (*remplacé par 100g de sucre blanc*)
- 1 oeuf
- 1 c.c. d'extrait de vanille
- 150g de farine
- 1 c.c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g de flocons d'avoine
- 10 cl de lait
- 100g d'abricots secs (*la prochaine fois j'en mettrai 150g*)



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mettez les abricots secs dans le bol d'un mixeur et mixez-les jusqu'à obtention d'un hachis.
3. Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez l'oeuf puis mélangez. Ajoutez le hachis d'abricots, mélangez encore. Ajoutez ensuite la farine, la levure et le sel. Remuez bien. Ajoutez les flocons d'avoine, l'extrait de vanille et le lait. Remuez jusqu'à obtention d'une pâte souple. (*J'ai rajouté 2 c.s. de farine car la pâte me semblait trop liquide.*)
4. Formez des boules de la taille d'une noix et roulez-les entre vos mains (*je n'ai pas réussi c'était trop collant, j'ai mis directement la pâte sur la plaque avec une cuillère*). Aplatissez légèrement, puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez et laissez cuire 10 minutes environ. Les cookies doivent être dorés et encore souples.
6. Laissez-les refroidir 2 minutes puis laissez-les reposer sur une grille.
7. Faites de même avec le reste de la pâte.