

Les cookies aux flocons d'avoine et cranberries séchées de Léonine 194



Recette des biscuits d'avoine acidulés de Léonine194

Pour 16 biscuits

80 g de farine semi-complète (complète pour moi)

150 g de flocons d'avoine

110 g de beurre + 1 pincée de sel

1 oeuf

50 g de cranberries séchées (et plus encore si vous aimez ça...)

30 g de sucre + 2 sachets de sucre vanillé (j'ai mis 45g de sucre)

Préchauffer le four th7, 210°C

Dans un saladier, verser la farine, et les sucres

Mélanger du bout des doigts de façon à obtenir une consistance sableuse.

Préparer les flocons d'avoine et les cranberries, les ajouter.

Mélanger, creuser un puit. Casser l'oeuf au centre

Léonine ajoute ici une petite cuiller d'eau. Je pense qu'il vaut mieux d'abord mélanger et ensuite ajouter de l'eau si ça ne s'amalgame pas bien.

Amalgamer progressivement en pâte grossière.

Façonner des petits biscuits sur une plaque anti adhésive ou couverte de papier sulfurisé

Faire cuire dans le four préchauffé th.7 pendant environ 15 min selon l'épaisseur.



lacath, <http://lacath.canalblog.com>