

# Cookies aux flocons d'avoine, noisette & chocolat

*Pour une vingtaine de cookies*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 12 min*

## Ingrédients :

- 125g de beurre demi-sel
- 100g de sucre
- 1 œuf
- 50g de flocons d'avoine,
- 2cs de poudre de noisettes
- 150g de farine
- 1cc de levure chimique
- 50g de pépites de chocolat



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ustensiles spécifiques : du papier sulfurisé ou une toile siliconée*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 7).
- Dans un saladier, écraser le beurre à la fourchette avec le sucre.
- Ajouter l'œuf et bien mélanger.
- Verser ensuite la farine, la levure, les flocons d'avoine et la poudre de noisettes.
- Ajouter les pépites de chocolat et malaxer la pâte pour les intégrer.
- Disposer des tas de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile siliconée.
- Enfourner durant 12 minutes (variable selon les fours).
- Les laisser refroidir sur une grille avant dégustation.

*Bon appétit !!!!*