

Calendrier de l'Avent

Cookies aux flocons d'avoine

Pour environ 70 pièces

Ingrédients

100 g de séré mi-gras
50 g de beurre
1-2 cs de lait
100 g de sucre roux (cassonade)
1 sachet de sucre vanillé
1 pointe de couteau de sel
1 œuf
1 cc de cardamome en poudre
1 cc de cannelle en poudre
100 g de farine
½ cc de poudre à lever
400 g de flocons d'avoine fins
125g de raisins secs coupés en petits dés

Préparation

Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Y incorporer le séré, le lait, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter l'œuf en remuant jusqu'à blanchiment de la masse.

Mélanger les épices, la farine et la poudre à lever, puis les ajouter à la masse en les tamisant.

Incorporer délicatement les flocons d'avoine et les raisins secs en soulevant la masse.

Faconner les cookies avec les doigts (grosseur d'une petite noix), les déposer sur la plaque chemisée et les aplatir légèrement

Cuire durant 12-14 minutes au milieu du four préchauffé à 180°C

