

Cookies vanillés aux flocons d'avoine

Pour une vingtaine de cookies :

-	90		g		de		beurre		mou
-	55		g		de		sucre		roux
-	50		g		de		sucre		blanc
-		94		g		de			farine
-	132		g		de		flocons		d'avoine
-		1/2		càc		de			sel
-	1/2		càc		de		bicarbonate		soude
-	1	petite		càc		de	vanille		poudre
-					1			en	oeuf

Mélanger le beurre pommade avec les sucres jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'oeuf et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

Mélanger dans un autre récipient la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate, le sel, la vanille. Mélanger ensemble les deux préparations précédentes.

La pâte est relativement collante, la déposer sur du papier film étirable en deux fois et vous aider du film pour la rouler en boudin (donc en deux boudins). Réserver au frais au minimum 1h puis sortir les boudins du film et couper des cookies de 0,5 à 1 cm d'épaisseur. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfourner à 180°C pour 11 à 15 min. Surveiller. Les cookies sont cuits quand les bordures sont légèrement dorées.

