

Fingers cookies

Ingrédients pour environ 2 plaques de fingers :

150g de pépites de chocolat **moitié chocolat au lait moitié chocolat blanc**
50g de flocons d'avoine
125g de beurre
80g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf
140g de farine
1 cc de levure chimique
1 cc de cacao amer
1 cc de lait

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec la cassonade et le sucre vanillé.

Ajouter ensuite l'oeuf, puis la farine, la levure, le cacao et la cuillère à café de lait.

Mélanger puis ajouter les flocons d'avoine ainsi que les pépites de chocolat.

Mélanger.

Remplir les empreintes et enfourner 15 minutes à 180°C (Th. 6).

Attendre quelques minutes avant de démouler.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>