

Cookie à l'avoine et pâte d'amande

Malgré qu'ils n'aient pas l'apparence de cookies traditionnelles, ces cookies sont encore meilleurs. Les flocons d'avoine cuit dans le sucre leur donne un goût caramélisé irrésistible et la pâte d'amande apporte de la gourmandise et de la rondeur en bouche



Ingrédients :

150 g de flocon d'avoine
100 g + 70 g de sucre
2 œufs
25 g de pâte d'amande
150 g de pépites de chocolat
50 g beurre

Temps :

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 15 minutes
Temps de cuisson : 9 minutes

Recette :

1. Commencez par faire fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez ensuite 100 g de sucre et mélangez. Ajoutez ensuite les flocons d'avoine et mélangez jusqu'à ce que le sucre devienne doré et que le mélange dégage une bonne odeur.
2. Versez le mélange dans un bol et ajoutez la farine. Attendez que le mélange refroidisse avant de continuer.
3. Battre le sucre restant, le sel et les œufs ensemble jusqu'à ce que le mélange mousse.
4. Incorporer délicatement la pâte d'amande à l'aide d'une maryse.
5. Mélanger la préparation aux flocons d'avoine et celle avec la pâte d'amande puis ajouter les pépites de chocolat.
6. Laisser la pâte reposer 15 minutes pour qu'elle devienne plus facile à travailler.
7. Préchauffer le four à 200° C.
8. Formez des petits tas de pâte assez espacés, environ 15 maximum sur une plaque.
9. Mettez-les au four pendant 9 minutes.