

Dessert

Cookies aux flocons d'avoine

Valeur nutritive

env. 925 kJ/221 kcal par pièce

Informations complémentaires

Réalisation: env. 20 min, cuisson: env. 10 min

Ingrédients pour 12 pièces

- * 50 g noix de macadamia
- * 2 cs raisins sultanines foncés
- * 120 g flocons d'avoine complète fins
- * 150 g beurre fondu
- * 80 g sucre brut gros cristaux
- * 50 g farine blanche
- * 1 œuf
- * 1 cs miel liquide
- * 1/4 cc sel

Variante: remplacer les flocons d'avoine par des flocons de millet.



1 Dans un saladier, mélanger les noix de macadamia et les raisins sultanines hachés grossièrement avec les flocons d'avoine, le beurre et le sucre.

2 Incorporer la farine, l'œuf, le miel et le sel. À l'aide d'une cuillère à soupe, former 12 petits tas et les disposer sur 2 plaques chemisées de papier cuisson en ménageant un espace suffisant entre chacun d'eux.

3 Cuisson: faire cuire pendant env. 10 min dans le four préchauffé à 220° C (chaleur tournante). Laisser refroidir sur une grille.