

## COOKIES AUX FLOCONS D'AVOINE CHOCOLAT RAISIN



Ingrédients pour 35 cookies :

120 g de flocons d'avoine  
240 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
150 g de sucre roux ou de cassonade  
1 pincée de sel  
2 œufs  
1 cc d'extrait de vanille (facultatif)  
150 g de beurre pommade (mou)  
100 g de pépites de chocolat  
50 g raisin  
2 cs de sucre en grains (facultatif)

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Dans un saladier, mélanger les flocons, la farine, la levure, le sucre et le sel.
- Incorporer les œufs, la vanille et le beurre.
- Poursuivre le mélange en incorporant les pépites de chocolat, les raisins (préalablement coupés en petits morceaux) et le sucre en grains.
- Déposer la pâte sous forme de petites boules légèrement aplaties, de la taille d'une noix, sur une plaque à pâtisserie (12 cookies par plaque).
- Faites cuire 10 à 12 minutes à 180° puis laisser refroidir sur la plaque avant de les manipuler.