

RECETTE

Cookie à l'avoine et au Nutella®

Moyen

45 min



INGRÉDIENTS

POUR 9-10 cookies

45-g de flocons d'avoine

90-g de farine d'avoine

90-g de farine de blé complet, plus 10-g pour le plan de travail

2-g de sel

50-ml de mélasse

45-ml de lait

100-g de Nutella®



Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler!

PRÉPARATION

- 1 | Mélanger la farine d'avoine, les flocons d'avoine, la farine de blé complet et le sel. Ajouter la mélasse et le lait. Avec une spatule, ou à la main, mélanger et former une boule de pâte homogène. La mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- 2 | Un peu avant d'enfourner, préchauffer le four à 180°C. Recouvrir un plateau à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 3 | Avec les mains, former des boules (de 25-g chacune environ), puis enfoncer le pouce au milieu de chacune d'elles. Déposer chaque cookie ainsi préparé sur le plateau à pâtisserie.
- 4 | Cuire au four pendant 15 minutes.
- 5 | Les laisser refroidir. Avec une cuiller à café, verser environ 10-g de Nutella® dans chaque espace créé avec le pouce.
- 6 | Servir accompagnés d'une tasse de lait.