

Cookies moelleux pomme-avoine



Ingrédients

- 115 g d'un mélange de farine blé-avoine (ou farine de blé T65)
- 110 g de petits flocons d'avoine
- 110 g de sucre de canne blond
- ½ c. à café de poudre à lever maison
- 1 pincée de sel 1 pomme de jardin (150 g)
- 100 g de beurre mou
- 1 œuf

Les étapes

Préchauffer le four à 200° C. Couper le beurre en morceaux. Laver et couper en petits cubes la pomme. Verser tous les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter le beurre, l'œuf et les cubes de pomme. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte assez homogène un peu collante. Réserver entre une demi-heure et une heure au frigidaire. Recouvrir 2 plaques de papier cuisson. Former des boules de la taille d'une balle de ping-pong et les déposer sur les plaques de cuisson en les espaçant suffisamment. Enfourner pour une dizaine de minutes environ. Laisser refroidir avant de décoller les cookies des plaques de cuisson

Source : <file:///C:/Users/Utilisateur/Desktop/Cookies%20moelleux%20pomme-avoine.pdf>