Cookies à l'avoine et aux raisins secs

Des cookies rustiques aux flocons d'avoine, à la cannelle et aux raisins secs. Moelleux et riches en fibres.

12 personnes	15 min préparation	13 min cuisson	28 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 110 g de beurre mou
- 120 g de cassonade
- 1 œuf
- 120 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 1 c. à café de cannelle
- 0,5 c. à café de bicarbonate
- 80 g de raisins secs

Préparation

1. Mettre le beurre, la cassonade et l'œuf dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
2. Ajouter la farine, la cannelle et le bicarbonate.
   15 sec / vitesse 3
3. Ajouter les flocons d'avoine et les raisins, puis mélanger.
   15 sec / vitesse 2 / sens inverse
4. Déposer des petits tas de pâte sur une plaque et les aplatir légèrement.
5. Cuire 12 à 13 minutes à 180°C et laisser refroidir sur une grille.

Le conseil de Tiha
Fais gonfler les raisins 10 minutes dans l'eau tiède, ils seront plus moelleux.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.