

# Cookies gourmands



## Ingrédients

- 175g de sucre (rapadura ou blond)
- 250g de beurre
- 1 oeuf
- 375g de farine de blé
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 250g de raisins secs
- 125g de noix
- 100g de flocons d'avoine
- 10g de cannelle en poudre

## Préparation

- Préchauffer le four à 140 degrés.
- Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre.
- Dans un autre récipient, mélanger ensemble le reste des ingrédients et les incorporer au mélange précédent. Mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.
- Disposer des boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Bien aplatir les cookies et les enfourner pour 15 à 20 minutes.
- Bon appétit !

A partir de :

**6.98 €/ POUR**

**TOUTE LA FAMILLE**



## Bon à savoir :

Vous avez ici une recette simple et gourmande. Pour plus de saveurs, n'hésitez pas à mettre du sucre rapadura au lieu d'un sucre plus cassique ; des amandes à la place des noix, etc. Vous pouvez aussi mettre moins de sucre !

# Cookies gourmands



## Ingrédients

- 175g de sucre (rapadura ou blond)
- 250g de beurre
- 1 oeuf
- 375g de farine de blé
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 250g de raisins secs
- 125g de noix
- 100g de flocons d'avoine
- 10g de cannelle en poudre

## Préparation

- Préchauffer le four à 140 degrés.
- Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre.
- Dans un autre récipient, mélanger ensemble le reste des ingrédients et les incorporer au mélange précédent. Mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.
- Disposer des boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Bien aplatir les cookies et les enfourner pour 15 à 20 minutes.
- Bon appétit !

A partir de :

**6.98 €/ POUR**

**TOUTE LA FAMILLE**



## Bon à savoir :

Vous avez ici une recette simple et gourmande. Pour plus de saveurs, n'hésitez pas à mettre du sucre rapadura au lieu d'un sucre plus cassique ; des amandes à la place des noix, etc. Vous pouvez aussi mettre moins de sucre !