

## *Cookies au beurre de cacahuètes, flocons d'avoine et pépites de chocolat*

---

### *Ingrédients*

- 100g de [farine d'engrain intégral](#)\*
- 100g flocons d'avoine
- 80g de sucre\*\*
- 60g de beurre pommade
- 60g de [beurre de cacahuètes](#)
- 1 oeuf
- 50g de pépites de chocolat
- 1 pincée de levure chimique

\* farine de blé à défaut

\*\* miel ou sirop d'agave conviennent très bien aussi

### *Instructions*

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans la cuve du [robot](#) équipé du batteur plat, mélangez l'oeuf avec le sucre et les beurres. Puis incorporez progressivement la farine et la levure. Lorsque la pâte devient homogène, ajoutez les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties.

Formez de petites boules au creux de la main, puis aplatissez-les sur deux plaques recouvertes de [feuille de cuisson en silicone](#) ou de papier sulfurisé. On obtient une vingtaine de cookies avec ces proportions.

Enfournez pour 10-12 minutes. Ils peuvent être un peu mous à la sortie du four, ils durciront par la suite. En revanche, ils ne doivent pas s'émietter au contact des doigts. Si c'est le cas, il faut prolonger la cuisson de quelques minutes.

Laissez refroidir puis conservez-les si besoin dans un récipient hermétique.