

**Cookies au chocolat et flocons d'avoine**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/08/cookies-au-chocolat-et-flocons-davoine-p1050342.psd-r-copy.jpg) **Pour 35 biscuits**

**- 75 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **sans peau**  
**- 230 g de beurre pommade**  
**- 120 g cassonade**  
**- 75 g sucre blanc**  
**- 2 œufs**  
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 180 g de** [**flocons d'avoine**](https://recettes.de/flocons-d-avoine)  
**- 1 càc de bicarbonate de soude**  
**- ½ càc de sel**  
**- 180 g de farine**  
**- 1 càc de Maïzena ®**  
**- 175 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)  
  
**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Concasser les noisettes au couteau et les torréfier quelques minutes dans une poêle sèche.  
Travailler au fouet le beurre mou et les sucres pour obtenir une pommade.  
Ajouter la vanille et les œufs un à un sans cesser de fouetter.  
Incorporer les flocons d'avoine, le bicarbonate et le sel.  
Ajouter enfin la farine et la Maïzena.  
Lorsque l'ensemble est bien homogène, incorporer à la spatule les noisettes et les pépites de chocolat.  
Couvrir et laisse reposer au frais pendant 20 minutes.  
Former des boules (avec la cuillère à glace pour moi) et les déposer sur la plaque en les espaçant bien.  
Les aplatir légèrement avec les doigts.  
Enfourner pour 11 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Ils se conservent pendant une semaine dans une boîte métallique ou 2 mois au congélateur.