**Cookies chocolat et flocons d'avoine**

[Une image contenant Snack, vaisselle, biscuit, produits de boulangerie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/02/cookies-chocolat-et-flocons-davoine-p1100059.jpg-r-copy.jpg) **Pour 16 biscuits**  
**- 125 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- 115 g de beurre pommade**  
**- 140 g cassonade**  
**- 1 œuf**  
**- 2 càc d'extrait naturel de vanille**  
**- ½ càc de sel**  
**- 125 g de** [**flocons d'avoine**](https://recettes.de/flocons-d-avoine)  
**- 140 g (120 + 20) de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur traditionnelle)

Dans un saladier mélanger la farine, la levure et le sucre.  
Faire un puits et y déposer le beurre pommade, l'œuf et la vanille, mélanger à l'aide du fouet. Incorporer petit à petit la farine en travaillant très rapidement.  
Incorporer enfin les flocons d'avoine et 140 g de pépites de chocolat.  
Couvrir d'un film et réfrigérer pendant 1 heure.  
Faire des boules de pâte et les déposer sur la plaque en les espaçant.  
Écraser légèrement les biscuits avec le dos de la cuillère.  
Répartir les pépites restantes sur le dessus en les enfonçant un peu.  
Enfourner pour 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés, le centre restant moelleux.  
Faire glisser la feuille de cuisson sur le plan de travail et laisser les biscuits refroidir.  
Ils se conserveront plusieurs jours dans une boîte en métal.