

# Cookies aux flocons d'avoine

INSTRUCTIONS : pour une quinzaine de cookies !  
Très rapide et diététique ! Ils peuvent se faire avec des noisettes, amandes, noix, baies, fruits rouges,....  
Vous pouvez également utiliser de la compote sans sucres ajoutés mais l'idéal est de faire sa petite compote maison. Vous pouvez également faire une compote d'abricots ou de poires.



## Instructions

1. Préchauffez le four à 180° sur chaleur tournante.
2. Pelez et découpez grossièrement la pomme, faites-la cuire avec deux cuillères à soupe d'eau afin d'obtenir une compote. Vous pouvez ajouter de la vanille et de la cannelle.
3. Écrasez grossièrement les fruits secs et mélangez-les avec les flocons d'avoine, le chocolat, la farine, le sucre et le sel.
4. Ajoutez l'œuf, la compote, la vanille liquide et mélangez bien la pâte.
5. Faites des petits tas sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 15 minutes.
6. Laissez-les refroidir sur une grille et conservez-les dans une boîte hermétique.

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Flocons d'avoine	150g
Fruits secs	60g
Pépites chocolat noir	15g
Pomme	1
Sucre canne complet	50g
Farine	50g
Œuf	1
Pincée de sel	1
Vanille liquide	1 càc