

# Cookies aux flocons d'avoine et à la noix de coco



*Où les flocons apportent un moelleux incomparable à ces cookies...*

*12 parts - 20 min - 15 min - facile*

## **INGREDIENTS**

*Pour 24 cookies environ :*

*125 g de beurre*

*160 g de farine complète*

*100 g de noix de coco râpée*

*180 g de sucre roux*

*100 g de flocons d'avoine*

*1 pincée de sel*

*1 cuillère à soupe de sirop d'érable*

*1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude*

## **PREPARATION**

*Préchauffer le four à 160° / th 5 ou 6.*

*Couvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.*

*Dans un saladier, placer les ingrédients secs et bien mélanger.*

*Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre et le sirop d'érable en mélangeant bien.*

*Mélanger le bicarbonate de soude avec 2 cuillères à soupe d'eau bouillante et les incorporer à la préparation au beurre. Verser ensuite le tout dans les ingrédients secs, bien mélanger jusqu'à obtention d'une boule de pâte.*

*En faire des boulettes de 3 cm de diamètre.*

## **CUISSON**

*Répartir ces boulettes sur la plaque et enfourner 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.*

*Surveiller la cuisson, les cookies doivent rester moelleux.*

*Retirer du four et laisser refroidir.*