



You need

for 12-14 cookies

Oat cookies

Cookies à l'avoine

Super simple à préparer, ces cookies à l'avoine sont délicieux comme en-cas ou pour le goûter.

25g rolled oats
25 g flocons
d'avoine



½ teaspoon
bicarbonate
of soda
½ cuillère à café
de bicarbonate
de soude

125g peanut
butter
125 g beurre
de cacahuètes



125g caster
sugar
125 g sucre
en poudre

1 egg, lightly
beaten
1 œuf,
légèrement
battu



50g raisins
50 g raisins secs



1 Line two baking trays with baking paper. In a blender, whizz the oats and bicarbonate of soda for a few seconds.

Tapisse deux plaques de cuisson avec du papier sulfurisé. Dans un mixeur, mixe les flocons d'avoine et le bicarbonate de soude pendant quelques secondes.



2 Put the oats, peanut butter, sugar, egg and raisins in a big bowl. Mix well.

Mets les flocons d'avoine, le beurre de cacahuète, le sucre, l'œuf et les raisins secs dans un saladier. Mélange bien.



3 Roll the mixture into small balls. Place them on the baking trays. Flatten the balls to make the cookies.

Forme de petites boules avec la préparation. Dépose-les sur les plaques de cuisson. Aplatis les boules pour former des cookies.



4 Bake for 12-14 minutes until golden brown. Leave to cool on the baking tray. Enjoy!

Fais cuire au four pendant 12 à 14 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisse refroidir sur la plaque de cuisson. Régale-toi!