

## Cookies à l'avoine et aux abricots

### Ingrédients

Pour env. 40 pièces

préparation: env. 30 min

papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

150 g de beurre, ramolli

130 g de sucre

½ sachet de sucre vanillé

¼ de cc de sel

1 œuf

150 g de fins flocons d'avoine 100 g de farine fleur

80 g de farine complète

½ cc de poudre à lever

150 g de chocolat blanc, haché

80 g d'abricots secs, coupés en dés



### Préparation

1. Pâte: travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de pointes. Incorporer le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter l'œuf, remuer jusqu'à obtention d'une masse claire. Incorporer les flocons d'avoine. Mélanger les deux farines avec la poudre à lever, tamiser et incorporer. Ajouter le chocolat et les abricots.
2. À l'aide d'une cuillère à dessert, déposer des petits tas sur la plaque chemisée de papier sulfurisé en laissant suffisamment d'intervalle. Aplatir légèrement à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau froide.
3. Cuire en plusieurs fournées 12–15 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Pour les fours à air chaud ou pulsé, cuire 12–15 min à 160° C.