

piroulie.canalblog.com



Ingédients:

- 60g de rapadura (en magasin bio) ou de sucre roux
- 50g de sirop d'érable
- 100g de beurre ramolli ou de margarine
- 150g de farine
- 80g de flocons d'avoine
- 1 oeuf
- 1/2 càc de bicarbonate de sodium ou de levure chimique
- 1/2 càc d' extrait de vanille liquide
- une pincée de sel
- 150 g de pépites de chocolat ou de chocolat coupé en morceaux

- une grosse poignée de cranberries (facultatif : il n'y en avait pas dans la recette initiale)

Préparation:

1. Mélangez la farine avec la levure et le sel.
2. Battre l'oeuf avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Rajoutez le beurre ou la margarine ramolli, l'extrait de vanille et le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange soit homogène puis ajouter la farine.
3. Ajoutez enfin les pépites de chocolat, les flocons d'avoine et éventuellement les cranberries puis laissez reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Formez des petites boules de pâtes de la taille d'une noix et disposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (les espacer suffisamment car les boules vont s'étaler).
Aplatissez-les légèrement avant d'enfourner pour une vingtaine de minutes à 180°.
6. Laissez refroidir sur une grille.

Ils se conservent quelques jours dans une boîte fermée hermétiquement mais sont meilleurs le jour même !

Vous pouvez les congeler.