

Les Ingrédients

Pour 12 Cookies environ

- 60g de flocons d'avoine 
- 80g de noix de pécan 
- 115g de farine 
- 115g de beurre 
- 50g de sucre 
- 1 cuillère à soupe de levure chimique 

Temps

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson 10 à 12 minutes



- 1 oeuf 
- 1 pincée de sel 
- 150 g de chocolat / pépites de chocolat 

Les Etapes

- Préchauffer le four à 180 degrés 
- Couper les noix de pécan et le chocolat en pépites.   
- Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sel, la levure, les noix de pécan & le chocolat.   +  +  +  +  + 
- Dans un autre récipient mélanger le beurre ramolli et le sucre puis l'oeuf et fouetter.   +  +  → 
- Verser ce mélange dans le premier récipient et bien mélanger  →  
- Faire des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier