



Cookies moelleux à l'avoine

Friandises aux airelles faites maison avec Alpro Boisson d'Avoine

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C. Dans un bol de taille moyenne, mélangez vigoureusement la farine, les flocons d'avoine, la levure chimique, le sel, le sucre vanillé, les airelles et la cannelle.
2. Dans un petit bol, fouettez ensemble Alpro soya Cuire et rôtir, l'œuf, le miel et Alpro Boisson d'Avoine jusqu'à obtention d'une masse homogène, incorporez la farine. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte uniformément humidifiée.
3. Déposez une cuillère à soupe de pâte sur une feuille de cuisson et répétez l'opération jusqu'à ce que toute votre pâte se trouve sur la feuille de cuisson. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
4. Laissez refroidir les cookies pendant 5 minutes sur une grille avant de les servir.



15 pièces



25min



Ingrédients

- 150 g de farine tout usage (tamisée)
- 150 g de flocons d'avoine (pas à cuisson rapide)
- 2 càc de levure chimique
- 2 càs de miel
- 1 càs de sucre vanillé
- 70 g d'airelles séchées
- 1 càc de cannelle en poudre
- 3 càs d'Alpro soya Cuire et rôtir (fondue)
- 1 gros œuf (battu légèrement)
- 200 ml d'Alpro Boisson d'Avoine
- Une pincée de sel

À base de

Original

