

## Cookies aux flocons d'avoine et sirop d'érable

### Pour 10 pièces

- 125g de farine
- 190g de flocons d'avoine
- 225g de sucre
- 125g de beurre doux
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 pincée de sel.



■ Ces petits gâteaux d'inspiration nord américaine seront parfaits au petit déjeuner ou au goûter

**Servir :** Déguster les tièdes, avec une tasse de thé ou de chocolat.

**Variation :** Remplacez le sirop d'érable par du miel.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, avec le sirop d'érable.

■ Dans un saladier, mélangez la farine, l'avoine, le sucre, et le sel. Ajoutez le beurre fondu, et travaillez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

■ Formez les cookies en les déposant espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

■ Enfourez pour une quinzaine de minutes. Une fois bien doré, laissez les refroidir, puis décollez les de la plaque.

## Conseils

Vous pouvez les conserver dans une boîte à gâteau.