



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

COOKIES AUX FLOCONS D'AVOINE ET DATTES

⌚ 10 MINUTES

🕒 10 MINUTES

🍪 6 À 8 COOKIES

INGRÉDIENTS

100 grammes de flocons d'avoine fin
25 grammes de tahini
100 grammes de dattes medjoul dénoyautées
20 à 30 ml de lait d'avoine
30 grammes de pépites de chocolat noir
Une pincée de sel

PRÉPARATION

Dans le bol d'un blender, réunir la purée de sésame et les dattes dénoyautées coupées en morceaux. Mixer jusqu'à ce que les dattes soit réduites en une pâte +/- homogène.

Dans un saladier, verser les flocons d'avoine avec la pincée de sel. Ajouter la pâte de purée de sésame et de dattes. Bien mélanger puis incorporer le lait végétal d'avoine. Mélanger à nouveau.

Préchauffer le four à 180°C.

A la main, former des boules de pâte à cookies de tailles +/- identiques. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.

Déposer des pépites de chocolat noir sur le dessus puis enfourner pour 10 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser complètement refroidir avant de déguster.

