

## Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

### Cookies avoine, chocolat, abricot

C'est une recette 100% édulcorants naturels...que je vous recommande....



#### Pour 16 cookies

2 œufs  
4 CS de sucre non raffiné\*  
2 CS de cacao en poudre tamisé  
2 CS de lait écrémé en poudre  
2 CS de fécule de maïs tamisée (j'ai mis de la Maïzena)  
4 CS de son d'avoine  
2 CS de son de blé  
1 cc de levure chimique  
Quelques dés d'abricots pour ajouter dans la pâte.

**La plupart des ingrédients que j'ai utilisé sont bio.**

Préchauffez le four à 180°C (j'ai mis en chaleur tournante)

Tapissez une grande plaque de cuisson de papier sulfurisé ou utilisez la toile Silpat Demarle, en silicone.

Dans un saladier ou à VIT 1 dans le KitchenAid, mélangez tous les ingrédients.



Déposez 16 cuillerées à café bombées de pâte sur la plaque de cuisson, espacées entre elles.



Faites cuire 10 min environ, jusqu'à ce que les cookies soient cuits. A la sortie du four, les laisser reposer pendant 5 min sur la plaque avant de les poser sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

\*Vous pouvez remplacer le sucre par autant de xylitol, ou 3 CS de fructose ou de sirop d'agave, ou 2 CS de stévia liquide.

Cette recette provient du livre "mes recettes bio et saines au son d'avoine" d'Alice Hart. Elle a mis des caramels sans sucre, pilés et moi, j'ai mis des dés d'abricots. A vous d'ajouter ce que vous voulez : pépites de chocolat ...etc.....

*Mes remarques : J'ai bien aimé car pas trop sucré et le son donne un p'tit goût moelleux.*