

## Cookies revisités

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 tasse de farine fermentante
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 3/4 tasse de sucre de canne complet
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/3 tasse d'huile de tournesol
- 1/4 tasse de lait
- 3 c. à soupe d'amandes effilées
- 2 c. à soupe de pâte de sésame
- 1 pincée de sel

### **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez tous les ingrédients.
3. Formez des petits tas de pâte et disposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.
4. Faites cuire 15 min.

