



BISCUITS CROQUANTS AUX FLOCONS D'AVOINE

- POUR 15 À 20 BISCUITS

INGRÉDIENTS

- 50g de Flocons d'avoine
- 50g de Farine
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 20g de pépites de chocolat
- sel

USTENSILES

- Four
- Saladier
- Fouet
- Plaque antiadhésive ou recouverte d'un papier sulfurisé

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 10 min

MÉTHODE

- 1 Préchauffez le four à 200°C
Dans un saladier, mettre la farine, les flocons d'avoine, une pincée de sel et le sucre, bien mélanger.
Casser l'œuf à part, le battre en omelette, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.
Ajouter les pépites de chocolat
- 2 Faire des petites boules de pâte, et les écraser légèrement à la main, puis les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Enfourner pour 10 minutes environ.
Laisser refroidir et déguster