



# 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