



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Biscuits aux flocons d'avoine .



Ingrédients pour 5 gros biscuits :

- 100 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 120 g de flocons d'avoine
- 120 g de sucre
- 15 cl de lait 1/2 écrémé
- 2 c.à.s de cannelle
- 2 gros œufs
- Quelques pistaches émondées non sucrées
- Quelques raisins secs

- Dans un saladier verser les flocons d'avoine, le sucre et les œufs, mélanger
- Ajouter la farine, la cannelle, puis les pépites, pistaches et raisins. Bien mélanger le tout
- Rajouter du lait à convenance pour délayer la préparation
- Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, former des biscuits de 2 cm d'épaisseur
- Enfourner à four préchauffé à 200°C th. 6-7 pendant 15-20 minutes
- Éteindre le four, patienter quelques minutes avant de sortir les biscuits et laisser refroidir

Astuce : Revisiter cette recette en la faisant en petites portions rondes, cela fera des cookies moelleux

