

BISCUIT FLOCON D'AVOINE



Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 200g Flocon d'avoine
- 30g Sucre brun
- 1cs Miel liquide
- 70g Farine
- 1 Oeuf
- 175g Beurre fondu

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Place 200g de flocon d'avoine 70g de farine 30g de sucre brun, 1cs de miel, 1oeuf, 175g de beurre fondu mélanger 30 sec/ vitesse 4
- Former des boules avec la pâte puis les placer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Les aplatir légèrement puis les placer au four à 180° pendant 10 minutes.
- A la fin de la première cuisson les retourner puis les replacer 10 minutes au four