

BISCUITS MIEL AVOINE CHOCO

- **Quantité :**

20 biscuits

- **Ingrédients :**

- 120 g de flocons d'avoine
- 240 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat
- 50 g de noix
- 80 g de sucre
- 20 g de miel
- 100 g de beurre

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier mélangez les poudres (farines, flocons d'avoine, le sucre, la levure).

Ajoutez les œufs et le beurre fondu.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

Ajoutez les noix et les pépites de chocolat. Mélangez encore pour bien incorporer le tout.

Faites des petites boules, déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson assez espacées et écrasez-les légèrement.

Enfournez pour 10 à 15 minutes.

Les biscuits doivent dorer mais pas trop pour qu'ils gardent leur moelleux.

A la sortie du four ne vous inquiétez pas si les biscuits sont encore un peu mous, ils vont durcir en refroidissant.

Ils se conservent assez bien quelques jours dans une boîte hermétique.

PATISSERIE.NEWS