

Biscuits à la farine d'épeautre et aux flocons d'avoine « HAVREFLARN »



Ingrédients pour une quinzaine de biscuits

- 50 g de margarine en barquette
- 45 g de flocons d'avoine
- 40 g de sucre OU 30 g de sirop d'agave
- 1 cuillère à café de miel
- Un peu d'extrait naturel de vanille ou vanille en poudre
- 60 g de farine de petit épeautre complet
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 20 g d'amandes effilées, grillées à sec
- 2 cuillères à soupe de lait

Recette

- Préchauffez le four à 180°C et préparer une plaque à pâtisserie + papier sulfurisé.
- Mélanger la margarine, les flocons d'avoine, le sucre, le miel et la vanille dans un saladier, mélangez à la fourchette.
- Dans un autre bol, mettez la farine, la levure et les amandes effilées grillées. Ajoutez au mélange précédent et mélangez jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse
- Ajoutez le lait et mélangez bien.
- Avec deux cuillères à café, formez des boules de pâte de la taille d'une noix et disposez-les sur la plaque en les espaçant.

- Enfournez et laissez cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient gonflés et que les bords commencent à dorer. Les laisser reposer sur la plaque puis les mettre sur une grille jusqu'à ce qu'ils soient refroidis.

