

Biscuits petit-déjeuner

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de flocons d’avoine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1⁄2 cuillerée à thé sel
4 cuillères à soupe de compote de pommes
50 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de sirop d’érable
2 cuillères à soupe d'huile de coco
1 œuf
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 poignée de raisins
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)
50 grammes de chocolat blanc

Méthode de préparation

1. **Dans un récipient, mélangez les flocons d’avoine, la poudre à lever, la cannelle en poudre et le sel.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez la compote de pommes, le sucre, le sirop d’érable, l’huile de coco, l’œuf et l’extrait de vanille.**
3. **Versez les ingrédients secs dans les ingrédients liquides et mélangez brièvement.**
4. **Ajoutez les raisins secs et les noix.**
5. **Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez 12 petites portions de ce mélange. Mouillez-vous les mains pour aplatir un peu ces tas. Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir.**
6. **Laissez fondre le chocolat blanc au micro-onde (± 1 minute) et aspergez-en les biscuits.**