



# 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 ( $\pm$  1 minute) et aspergez-en les biscuits.