



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.