



Petits gâteaux

Biscuits aux flocons d'avoine et sirop d'érable



25 min **10 min** **15 min** **0** **527**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

100 g **Flocons d'avoine**
50 g **Sucre semoule**
140 g **Farine**
80 ml **Sirop d'érable**
80 g **Beurre**
1 **Sel**
40 g **Raisins secs**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans le saladier, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la levure, le sel et le sucre.
- 2 Ajouter le sirop d'érable, le beurre coupé en dés et les raisins secs.
- 3 Mélanger à la main et incorporer le jaune. Pétrir de nouveau afin d'obtenir une pâte homogène sans trop la travailler.
- 4 Placer le saladier au réfrigérateur 30 minutes pour raffermir la pâte.

Étape 2

Cuisson des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 A l'aide d'une cuillère, prélever un peu de pâte et façonner des boules de la taille d'une noix.
- 3 Déposer les boules sur la plaque en les espaçant puis les aplatir du bout des doigts et former des disques de 4 à 5 cm.

- 4 Faire cuire 10 à 15 minutes.
- 5 Surveiller la cuisson. Les biscuits sont cuits lorsque le tour est légèrement doré.
- 6 Laisser complètement refroidir sur une grille à pâtisserie. Conserver dans une boîte hermétique.