

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Biscuits aux flocons d'avoine et chocolat



Ingrédients (pour une trentaine de biscuits) :

- 115 g de beurre salé
- 170 g de cassonade
- 1 oeuf
- 150 g de farine
- 110 g de flocons d'avoine
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1/2 cs de bicarbonate de soude
- 200 g de lait concentré sucré
- 170 g de chocolat
- 15 g de beurre

Réalisation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Dans un bol patissier, mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés
- Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude, la vanille et les flocons d'avoine puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte
- Dans une casserole, faites fondre les 15g de beurre et ajoutez le chocolat en morceau avec le lait concentré sucré
- Mélangez sans cesse jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
- Dans un moule, aplatissez la pâte aux flocons d'avoine puis ajoutez le chocolat
- Passez au four pour 25mn
- Démoulez et laissez refroidir, puis découpez en morceau de 3 cm X 1 cm