



Biscuits à l'Avoine

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

200g de flocons d'avoine (rapides)
1 tasse - 120g de farine
1 ½ tasse - 300ml de lait
60ml de sirop d'érable ou de dattes
2 c.à.s - 30g de graines de lin moulues

AMÉLIOREZ ! Ajoutez ¼ c.à.c de noix
de muscade moulue et ½ c.à.c de cannelle.

16 PIÈCES



INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C (360°F). Mettez tous les ingrédients dans un saladier.
2. Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés et aient l'aspect d'une pâte.
3. Divisez la pâte en 16 portions et former des biscuits.
4. Enfourez pendant 20 minutes. Laissez refroidir complètement avant de servir.