

BISCUITS AUX CEREALES

Pour 15 biscuits environ



Préparation : 15 min

Cuisson : 10 minutes



25 gr de farine – 70 gr de farine complète – 50 gr de farine de seigle – 50 gr de sucre blond – 1 cuil. à soupe de sucre vanillé – 30 gr de flocons d’avoine – 75 gr de beurre – 2 cuil. à soupe de miel – 1 cuil. à soupe de lait – 100 gr de pépites de chocolat noir



- Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Mélanger les farines, les sucres et les flocons d’avoine dans un saladier.
- Faire fondre le beurre et le miel à feu doux dans une casserole ou au micro-onde. Verser ce mélange et le lait dans le saladier.
- Malaxer le tout pour former une boule. Incorporer les pépites de chocolat à la pâte.
- Former une quinzaine de petits boudins de pâte. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Appuyer sur chaque boudin pour obtenir un biscuit ovale.
- Faire cuire 10 minutes.
- Servez avec des tranches de pain frais et/ou des bâtonnets de légumes.