****

**La cuisine des Anges**

**Biscuits Crousti Moelleux à la Pomme et à la Cannelle**

***de la Cuisine de Quat’Sous***

**Ingrédients pour 20 délicieux biscuits :**

\* 80 grammes de beurre mou

\* 60 grammes de sucre

\* 2 oeufs

\* 60 grammes de flocons d'avoine

\* 1 belle pomme ou 2

\* 1 sachet de levure chimique ou l'équivalent en bicarbonate de soude

\* de la cannelle

**Préparation :**

1) Travaillez le beurre et le sucre en pommade.

2) Incorporez grossièrement l'oeuf, les flocons d'avoine,la cannelle, la farine et la levure.

3) Râpez la pomme et ajoutez-la. Mélangez.

4) Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, formez des petits tas de pâte légèrement aplatis.

5) Enfournez à four chaud 180°C pour 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.