

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Biscuits au muesli d'avoine et chocolat



Ingrédients :

3 barres de chocolat pâtissier
50g de muesli aux flocons d'avoine
4 cs de lait
2 cs d'eau
75g de beurre
60g de sucre roux
150g de farine semi-complète
1/2 cc de bicarbonate

Réalisation :

1/ Mélanger la farine, le muesli, le sucre et le bicarbonate.
Faire fondre le beurre et l'ajouter. Mélanger à la cuillère en bois pour avoir un sable grossier.
2/ Creuser un puit au centre et y verser l'eau et le lait. Mélanger toujours à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène. Rouler en boule.
3/ Préchauffer le four à 180°C et tapisser une plaque de papier cuisson.
Mettre la pâte dans la presse à biscuit et dresser sur la plaque. Ou alors, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper à l'emporte pièce.
Faire cuire environ 12 min. Laisser refroidir.
4/ Faire fondre le chocolat. Retourner les biscuits et les napper de chocolat. Laisser prendre puis conserver dans une boîte en fer !