



Ingrédients

- 50 G DE BEURRE AMOLLI
- 125 G DE SUCRE BLANC EN POUDRE
- 50 G DE FARINE AVEC LEVURE
- 1 ŒUF
- 1 PINCÉE DE SEL
- 175 G DE FLOCONS D'AVOINE
- 170 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT

Matériel

- 1 CUILLÈRE EN BOIS
- 1 BOL
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ
- 1 PLAQUE À FOUR
- 1 FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ

Biscuits aux flocons d'avoine et pépites de chocolat

TU CONNAIS CERTAINEMENT LES FLOCONS D'AVOINE POUR LES AVOIR MANGÉS CHAUDS OU FROIDS AVEC DU LAIT OU DANS DES YAOURTS. SI TU EN GARDAIS UN MAUVAIS SOUVENIR, TU NE POURRAS RÉSISTER À CETTE RECETTE DE BISCUITS.

Astuce !
Si tu n'as pas de pépites de chocolat, casse ou mixe rapidement une tablette de chocolat.



LES GROS RIGOLOS



Mélange à l'aide de la cuillère en bois le beurre avec le sucre dans le bol.



Ajoute la farine.



Ajoute l'œuf entier et la pincée de sel.



Ajoute les flocons d'avoine petit à petit afin que tu puisses bien mélanger.



Ajoute les pépites de chocolat. Tu obtiens une pâte assez dense.



Fais des petits tas avec la cuillère à café sur la plaque à four recouverte de papier sulfurisé et fais cuire au four à 160 °C pendant 10 min.



Ingrédients

- 50 G DE BEURRE AMOLLI
- 125 G DE SUCRE BLANC EN POUDRE
- 50 G DE FARINE AVEC LEVURE
- 1 ŒUF
- 1 PINCÉE DE SEL
- 175 G DE FLOCONS D'AVOINE
- 170 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT

Matériel

- 1 CUILLÈRE EN BOIS
- 1 BOL
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ
- 1 PLAQUE À FOUR
- 1 FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ

Biscuits aux flocons d'avoine et pépites de chocolat

TU CONNAIS CERTAINEMENT LES FLOCONS D'AVOINE POUR LES AVOIR MANGÉS CHAUDS OU FROIDS AVEC DU LAIT OU DANS DES YAOURTS. SI TU EN GARDAIS UN MAUVAIS SOUVENIR, TU NE POURRAS RÉSISTER À CETTE RECETTE DE BISCUITS.

Astuce !
Si tu n'as pas de pépites de chocolat, casse ou mixe rapidement une tablette de chocolat.



LES GROS RIGOLOS



Mélange à l'aide de la cuillère en bois le beurre avec le sucre dans le bol.



Ajoute la farine.



Ajoute l'œuf entier et la pincée de sel.



Ajoute les flocons d'avoine petit à petit afin que tu puisses bien mélanger.



Ajoute les pépites de chocolat. Tu obtiens une pâte assez dense.



Fais des petits tas avec la cuillère à café sur la plaque à four recouverte de papier sulfurisé et fais cuire au four à 160 °C pendant 10 min.