

Galettes aux flocons d'avoine et au chocolat



Ingrédients :

- 130 g de flocons d'avoine
- 75 g de farine
- 70 g de sucre
- 60 g de beurre
- 5 cuillères à soupe de lait
- 100 g de chocolat (j'ai mis 50 g de chocolat noir et 50 g de chocolat blanc)
- 1/2 paquet de levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les flocons d'avoine, la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange sec. Ajoutez le lait et mélangez bien.

Faites des petits tas de la taille d'une noix sur une plaque de cuisson et aplatissez-les légèrement avec vos paumes de main, les galettes vont s'étaler à la cuisson.

Faites cuire environ 12 minutes et laissez-les refroidir sur une grille.

Pendant que les galettes refroidissent, faites fondre le chocolat au bain-marie. Etalez à l'aide d'un pinceau du chocolat fondu sur une galette et refermez avec une autre galette. Dégustez-les au moment du goûter par exemple !