

Biscuits suédois avoine & chocolat



Details :



env. 15 biscuits



env. 15 min



15 / 20 min

Ingredients :

200g flocons d'avoine
80g de xylitol
50g farine de châtaigne
30g maizena
150g de beurre fondu
1/2 càc d'arôme vanille
1/2 càc de levure chimique
200g de chocolat noir
(pour la décoration)

Recette :

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule.

Une fois le mélange homogène, former des boules et les placer sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Les aplatir délicatement avec la paume de la main et enfourner pour 15 / 20min.

Une fois sortis du four, laisser les biscuits refroidir et se durcir.

Pendant ce temps faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie et tremper les biscuits un à un.

Mettre au frigo 1 à 2h afin que le chocolat se fige plus vite. Les conserver dans un endroit frais & sec de préférence.