



20 min.



15-20 min.



20-25 biscuits

## Biscuits complets à l'avoine et au chocolat

### Zutaten

- ✓ 60 g de beurre froid
- ✓ 30 g de flocons d'avoine
- ✓ 75 g de sucre
- ✓ 1 c.à.c. de levure chimique
- ✓ 1 c.à.c. de sel
- ✓ 165 g de farine complète + un peu pour le plan de travail
- ✓ 60 ml de lait
- ✓ 100 g de chocolat

1. Préchauffez le four à 170 °.
2. Mélangez 30 g de flocons d'avoine, 75 g de sucre, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 cuillère à café de sel et 165 g de farine complète dans un bol.
3. Coupez 60 g de beurre en petits morceaux et émiettez-les dans le mélange de farine puis pétrissez.
4. Ajoutez 60 ml de lait et pétrissez jusqu'à formation d'une pâte.
5. Façonnez la pâte en disque. Saupoudrez légèrement le plan de travail avec de la farine et étalez la pâte. Découpez les biscuits avec une moule à découper ronde (5 cm). Placez les biscuits sur un papier de cuisson.
6. Piquez chaque biscuit trois fois avec une fourchette. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes, puis laisser refroidir.
7. Faites fondre le chocolat au micro-ondes pendant 20 secondes. Remuez le chocolat et répétez les étapes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
8. Décorez un biscuit avec 1 cuillère à café de chocolat. Répétez les étapes jusqu'à ce que tous les biscuits soient décorés.

