



# Biscuits Suedois



Préparation  
15 min



Cuisson  
8 min

## PRÉPARATION

### INGREDIENTS

- 80 gr de chapelure de pain
- 1 oeuf
- 200 gr de flocon d'avoine
- 175 gr de sucre roux
- 1/4 c. à café de levure chimique
- 175 gr de beurre mou
- 1/2 c. à café de vanille liquide
- 300 gr de chocolat noir
- Une pincée de sel

### USTENSILES

- 1 cuillère en bois
- 1 four
- 1 mixeur

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure. Mixez les flocons d'avoines
- 02 Mélangez les flocons d'avoines, le sucre, la chapelure, la levure chimique et le sel.
- 03 Ajoutez l'oeuf, la vanille et le beurre et mélangez le tout.
- 04 Formez de petites boules avec la pâte
- 05 Déposez sur une plaque de four (avec papier sulfurisé) vos petites boules de manière espacé.
- 06 Faites cuire durant 8 minutes à 180°C puis laissez refroidir.
- 07 Faites fondre le chocolat et étalez le sur une face des biscuits et recouvrez d'un autre biscuit

## Astuce anti-gaspi du mois

Utilisez votre eau de cuisson encore chaude sur les mauvaises herbes.



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



06 45 25 87 92



[contact@expliceat.fr](mailto:contact@expliceat.fr)