



### Biscuits aux flocons d'avoine et pépites de chocolat (M. Stewart)

Quantités divisées par 2 :

- 115 g de beurre à température ambiante (80 g de margarine pour moi)
- 100 g de sucre roux (40 g pour moi)
- 100 g de sucre blanc (idem 40 g)
- 100 g de raisins secs ou 80 g de pépites de choco
- 150 g de flocons d'avoine
- 70 g de farine
- 30 g de germes de blé grillés (les faire griller à sec dans uen poêle chaude en remuant)
- 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 1/2 càc de levure chimique
- 1/4 càc de cannelle moulue
- 1/4 càc de gros sel (fleur de sel pour moi)
- 1 oeuf
  
- 1/2 càc d'extrait de vanille (j'ai mis de la vanille bio en poudre)

Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, la farine, les germes de blé, le bicarbonate, la levure, la cannelle et le sel.

Mettre le beurre et les sucres dans le bol d'un robot et battre à vitesse moyenne 5 min environ pour que le mélange blanchisse et soit mousseux. Vous pouvez le faire à la main.

Ajouter l'oeuf et la vanille. Réduire la vitesse du robot et incorporer les flocons d'avoine. Ajouter ensuite les raisins secs ou les pépites de choco.

Préchauffer le four à 180°C.

A l'aide d'une cuillère à glace de 4 cm de diamètre (à l'américaine !), moi je l'ai faite à la française avec une cuillère à soupe (!), prélever des boules de pâte et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en les espaçant de 5 cm. Aplatir légèrement les boules de pâte. Vous devrez faire plusieurs fournées.

Cuire les biscuits 14 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et à peine cuits. Laisser refroidir environ 5 min, retirer les biscuits de la plaque et les laisser refroidir sur une grille.

Les biscuits se conservent 3 jours dans une boîte hermétique.