

# Granolas aux flocons d'avoine



Pour une plaque de 12 sourires FP 2254

## INGREDIENTS

125 g de flocon d'avoine

125 g de farine T65

125 g de beurre demi sel

60 g de sucre roux

1 cuillère à café de levure chimique

1 oeuf

environ 400 g de chocolat au lait

## PREPARATION \*

1. Mélanger les poudres entre elles.
2. Ajouter l'oeuf puis le beurre petit à petit pour "sabler" la pâte.
3. Foncer chaque empreinte de pâte (sur environ 1 cm) et garder le reste au frais pour la deuxième tournée.
4. Faire cuire une dizaine de minutes à 180°C.
5. A la sortie du four, démouler et mettre le chocolat dans chaque empreinte.
6. faire fondre quelques minutes dans le four éteint mais encore chaud.
7. Etaler le chocolat et remettre les biscuits dans les empreintes.
8. Attendre que le chocolat durcisse pour démouler et répéter l'opération avec la pâte restante.