

## BISCUITS AUX GRAINES



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 25*

### Ingrédients:

- 100g Beurre
- 150g Farine
- 50g Flocons Avoine
- 20g Graines de Chia
- 20g Pépites de chocolat noir
- 40g Sucre roux
- 30g Miel liquide
- 3cs Lait
- 1cc Levure chimique
- 30g Noisette
- 20g Graines de courge
- 1cc Vanille liquide

### Préparation:

- Placer 30g de noisette entière dans le bol mixer 4 sec/ vitesse 3. Réserver dans un récipient
- Placer 100g de beurre dans le bol faire fondre, 30 sec/ 80°/ vitesse 2
- Ajouter 150g de farine, 50g de flocons d'avoine, 20g de graines de Chia, 40g de sucre roux, 30g de miel liquide, 3cs de lait, 1cc de vanille liquide mélanger 20 sec/ vitesse 3.5
- Ajouter 20g de pépites de chocolat, 20d de graines de courge les noisettes mélanger 10 sec/ vitesse 3.5
- Préchauffer le four à 180°
- Former à la main des petits boules puis les écraser légèrement pour former des cookies. Les placer sur la plaque de four chemiser d'une feuille de cuisson et enfourner 12 minutes à 180°