

LE BISCUIT AUX CORNOUILLES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
farine	100 gr
Sucre de canne	100 gr
Flocons d'avoine	100 gr
Beurre	80 gr (ou huile d'olive)
eau	20 ml
Oeufs	2 pc
Levure en poudre	1/2 sachet
Cornouille	100 gr

Préparation

1. Préparer les cornouilles : rincer, éponger, dénoyauter, hacher les cornouilles.

2. Préparer l'appareil à biscuit : mélanger dans un plat la farine, les flocons, le sucre et la levure. Ajouter les œufs, la matière grasse, les cornouilles et l'eau progressivement. Bien mélanger pour obtenir une pâte. Réaliser un boudin avec la pâte. Réserver au frais +/- 1 heure.

3. Marquer les biscuits en cuisson : couper des biscuits de +/- 1cm d'épaisseur. Sur plaque graissée les répartir. Enfourner à 180° pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir.
