



LES PETITS GATEAUX AUX FLOCONS D'AVOINE DE MAGUY ...



LES PETITS GATEAUX AUX FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients :

- 90 gr de flocons d'avoine
- 75 gr de beurre fondu
- 130 gr de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à café de farine
- 1 cuillère à café de levure Alsa

Préparation :

- 1- Mélanger dans un saladier les flocons d'avoine et le beurre fondu.
 - 2- Dans un autre saladier, casser l'œuf entier, rajouter les 130gr de sucre, le sachet de sucre vanillé, les 3 cuillères à café de farine, la cuillère à café de levure Alsa.
 - 3- Bien mélanger et verser dans l'autre saladier en mélangeant.
 - 4- Sur une plaque couverte de papier cuisson ou antiadhésive, faire des petits tas (maxi 6) de la taille d'une noisette ou d'une cuillère à café et bien espacés car la préparation s'étale à la cuisson.
 - 5- Mettre dans le four chauffé à 200°. Faire cuire 5 à 6 minutes. Attention bien surveiller.
- 5- Bon appétit !

