![C:\Users\Propriétaire\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\O7RSM230\bisc_pomme_son_avoine[1].jpg]()

**Pour cuire les biscuits**

Préparation : 15 minutes Cuisson : 20 à 25 minutes

Quantité : 16 gros biscuits

 **Ingrédients : Préparation :**

 125 ml (1/2 tasse) de beurre Préchauffer le four à 190 C

 non salé ramolli. (375 F).

 1 œuf battu Dans un bol, fouetter le beurre

 avec l’œuf et le lait.

 80 ml (1/3 tasse) de lait

 Incorporer graduellement les

 1 pot de préparation pour ingrédients contenus dans le

 biscuits aux pépites de pot et remuer jusqu’à l’obtention

 chocolat et flocons d’avoine d’une préparation homogène.

 Sur une plaque de cuisson

 tapissée de papier parchemin,

 déposer environ 45 ml (3 c. à

 soupe ) de pâte par biscuit.

 Pressser légèrement chacun.

 Cuire au four de 20 à 25 minutes

 Laisser tiédir et déguster!

 Alimentsportneuf.com

**Pour cuire les biscuits**

Préparation : 15 minutes Cuisson : 10 minutes

Quantité :

 **Ingrédients : Préparation :**

 125 ml (1/2 tasse) de beurre Préchauffer le four à 190 C

 non salé ramolli. (375 F).

 1 œuf battu Dans un bol, fouetter le beurre

 avec l’œuf et le lait.

 80 ml (1/3 tasse) de lait

 Incorporer graduellement les

 1 pot de préparation pour ingrédients contenus dans le

 biscuits aux pépites de pot et remuer jusqu’à l’obtention

 chocolat et flocons d’avoine d’une préparation homogène.

 Sur une plaque de cuisson

Par portion 1 biscuit

Calories 126

Protéines 2g

Matières grasses 6g

Glucides 17g

Fibres 1 g

Fer 1mg

Calcium 21mg

Sodium 44mg

 tapissée de papier parchemin,

 déposer environ 45 ml (3 c. à

 soupe ) de pâte par biscuit.

 Pressser légèrement chacun.

 Cuire au four de 10 à 12 minutes

 Laisser tiédir et déguster!

![C:\Users\Propriétaire\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\G33UBIT1\250px--_Flourisch_01_-.svg[1].png]()