



 **claro**
FAIR TRADE

Recette

Biscuits à l'avoine végan

BISCUITS À L'AVOINE VÉGAN

avec du sucre de canne bio Mascobado



env. 30 biscuits



25 minutes

INGRÉDIENTS

- 200g flocons d'avoine complets
(claro Art. 2000389)
- 100g farine d'épeautre complète
(claro Art. 2000403)
- 120g Mascobado sucre de canne bio
(claro Art. 2001594)
- 1,5 cc poudre à lever
- 1 cc extrait de vanille
- 90g huile de noix de coco, solide
(claro Art. 2000403)
- 3 cs compote de pommes, non sucrée

En option

- 4 cc cacao en poudre
(claro Art. 2000403)
- 4 cc graines de chia
- ou
- 2-3 cc poudre de super food
(matcha, moringa, etc.)

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four à 180 degrés en mode convection.
2. Mélange les flocons d'avoine, la farine, le mascobado et la poudre à lever dans un grand bol.
3. Ajoute l'extrait de vanille, la compote de pommes et l'huile de noix de coco solide. Pétrisse jusqu'à ce qu'aucun morceau d'huile de coco ne soit visible et que la pâte soit malléable.
4. Forme environ 25 boules avec la pâte, aplatisse-les légèrement et place-les sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
5. Fais cuire dans le four préchauffé pendant 15 minutes, puis laisse refroidir complètement sur la plaque de cuisson.

CONSEILS/NOTES

- Variations : Tu peux compléter la recette de base comme tu le souhaites, par exemple avec les ingrédients indiqués dans la rubrique „en option“
- Durée de conservation : tu peux conserver les biscuits dans une boîte à biscuits jusqu'à une semaine.