

Biscuit à l'avoine et fruits secs



Ingrédients :

- 100g beurre
- 100g farine
- 100g (noix de pécan, noix de cajou, raisins secs,)
- 100g mélasse clair ou miel
- 100g avoine à gruau
- 1 pincée de sel

Préparation :

Mixer tous les ingrédients pour avoir une pâte molle

Prendre un moule à fond amovible (environ 20x20) ou carré ou moule à tarte de 27cm

Couvrir le moule de papier sulfurisé légèrement huilée

Mettre un peu de mélasse ou miel sur les bords

Mettre la préparation. Bien la tasser

Four 180°, 15mn

Découper en 16 morceaux carrés ou moins pour les gourmands.