



Tuiles aux flocons d'avoine Bio d'AnMa

Dans un récipient mélanger :

- 75 g de beurre fondu
- 90 g de flocons d'avoine bio

Dans un autre récipient mélanger :

- 1 gros oeuf
- 4 cuillères à café de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure
- 80 g de sucre en poudre ($\frac{1}{2}$ blanc et $\frac{1}{2}$ canne)

Préparation et Cuisson

- Faire chauffer le four par chaleur tournante thermostat 170°.
- Mélanger les deux préparations et sans attendre les enfourner sur des plaques mises au four une par une 7 minutes environ.
- Les tuiles doivent être dorées et très fines (ajuster votre température en fonction de votre four, mais moi, cette référence est parfaite ; je mets le minuteur, et cela me laisse le temps de préparer les plaques et de décoller les tuiles 1 à 2' après la sortie du four et de les installer une par une sur une grille pour refroidissement)
- Poser la préparation sur du papier sulfurisé ou mieux sur une toile flexipan. Pour chaque tuile, $\frac{1}{2}$ cuillère à café suffit que l'on étale avec le dos de la cuillère.
- Attendre 2 minutes avant de décoller les tuiles et les poser sur grille pour un refroidissement total
- Les tuiles froides mises en boîte hermétique peuvent se conserver à l'abri de l'humidité (enfin si vous pouvez résister à votre gourmandise)