

Biscuits petit-déjeuner au cacao



30 minutes



80/biscuit



20 biscuits



Protéines
Fibres

Ingrédients



200g de flocons d'avoine



100g de farine complète



50g de poudre d'amandes



30g de cacao non sucré



1 càc de levure et 1 pincée de sel



1 yaourt nature ou végétal



50g de purée d'amandes



3 càs de sirop d'érable



50g de pépites de chocolat noir



Étapes

Préchauffer le four à 180°C et préparer une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Dans un saladier, mélanger les flocons, la farine, la poudre d'amandes, le cacao, la levure et le sel.

Dans un autre bol, mélanger le yaourt, la purée d'amandes et le sirop d'érable.

Mélanger bien les 2 préparations et ajouter les pépites de chocolat puis mélanger à nouveau.

Former des petits disques de pâte et les disposer sur la plaque puis enfourner pour 15 minutes.