

## PETITS BISCUITS FINLANDAIS

90 gr de flocons d'avoine

75 gr de beurre

130 gr de sucre + un paquet sucre vanillé (on peut aisément diminuer à 100 gr de sucre)

2 cuillères à café de farine

1 cuillère à café de levure

un peu d'amande amère

1 œuf

fondre la matière grasse et la verser sur les flocons d'avoine. Laisser gonfler

battre les sucres et l'œuf

ajouter le reste des ingrédients et mélanger aux flocons

placer en petits tas (la pointe d'une cuillère à café) sur un papier de cuisson

et mettre 5 mn à four chaud (220° ou entre 7 et 8) attention ne pas quitter des yeux

laisser tiédir et démouler