

## TUILES AUX FLOCONS D'AVOINE

Recette excellente et rapide pour réaliser 55 à 70 tuiles

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)

Mélanger les deux préparations et sans attendre les enfourner sur des plaques mises au four une par une en chaleur tournante thermostat 170° 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 et mettre environ 20 à 25 tuiles par fournée

Attendre 2 mn 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)