

## **Rochers aux flocons d'avoine**

Ingrédients

150 gr de farine

70 gr de flocons d'avoine

100 gr de beurre mou

90 gr de sucre

40 gr de graines de sésame torréfiées

1 oeuf

Mélanger le beurre et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois

Ajouter l'oeuf puis la farine tamisée

Ajouter les graines de sésame et les flocons d'avoine

Mélanger délicatement (la pâte doit être ferme)

Former des boules de la taille d'une noix et les déposer sur du papier cuisson (la toile silpat pour Clara)

Cuire four chaud 180° une douzaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>