

## Les biscuits d'Armelle ( et de sa mamie Hélène)

**Pour 50 biscuits :**

Temps de préparation et cuisson : 1h30 environ

### Ingrédients :

Beurre : 135g

Sucre : 135g

Extrait de vanille ou sucre vanillé

1 œuf

125g de flocons d'avoine Quacker Oats (moi, je préfère les flocons d'avoine complets de chez Lidl)

42g d'amandes effilées

67g de farine

½ sachet de levure

### Préparation :

Préchauffer le four à 190°/200° chaleur traditionnelle ou un peu moins pour un four à chaleur tournante.

Bien mélanger le beurre ramolli, le sucre et la vanille. Rajouter l'œuf.

Mélanger dans un autre saladier les flocons d'avoine, les amandes, la farine et la levure.

Associer les deux mélanges.

### Cuisson :

Mettre du papier cuisson sur une plaque et déposer de petits tas de pâte (environ une cuillère à café).

Bien espacer car les tas s'étalent durant la cuisson et les biscuits pourraient se coller.

Faire cuire environ 10 minutes. Enlever les biscuits de la plaque. Préparer une nouvelle tournée et bien faire refroidir avant de les garder dans une boîte hermétique.