

## Tuiles aux flocons d'avoine

### Ingrédients :

50 g de beurre - 80 g de flocons d'avoine - 1 oeuf - 1 cuill. à soupe de farine - 80 g de sucre

1 cuill. à café de levure

Temps de cuisson : 10/12 mn environ après un préchauffage du four à 180°

Faire fondre le beurre dans un plat creux au bain-marie, ajouter les flocons, mélanger. Ajouter l'oeuf entier, puis la farine, le sucre et la levure. Mélanger.

Déposer de petits tas sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner. La pâte s'étalera. A la sortie du four, laisser refroidir et découper les tuiles.