

Biscuits randonnee

100g de farine complète ou semi complète

80 g de sucre roux

80 g de flocons d'avoine

50 g raisins secs

50 g de noisettes(si on en a)

3 c à soupe d'huile de tournesol

2 oeufs

bien mélanger ; former des petits tas de pâte sur une plaque .

entre 20 et 30 mn a four chaud (180°)

Avec ces proportions ,jeudi dernier j'avais une trentaine de biscuits.