

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Biscuits glacés aux pommes et aux flocons d'avoine**

Source :

Livre : Biscuits, sablés, cookies de Martha Stewart



La pâte contient un peu de compote de pomme, ce qui rend ces biscuits moelleux et leur conserve un peu d'humidité. Le sirop d'érable parfume délicieusement le glaçage versé par-dessus.

Personnellement, je n'ai pas mis de glaçage sur tous les biscuits.

### **Pour 30 biscuits**

#### Pour les biscuits

60 g de beurre fondu

200 g de sucre roux

100 g de sucre en poudre

1 gros oeuf

120 g de compote de pommes avec des morceaux

150 g de flocons d'avoine

180 g de farine

1/2 cc de bicarbonate de soude (j'en ai pas mis)

1/4 cc de levure chimique (j'ai mis 1 cc)

1/4 cc de gros sel

110 g de raisins secs (j'ai mis des canneberges à la place)

#### Pour le glaçage

210 g de sucre glace

3 CS de sirop d'érable

3 CS d'eau

1. Préchauffez le four à 180°C.

#### Préparez les biscuits

**Dans le bol d'un robot, mélangez à faible vitesse**

Beurre fondu + les sucres.

Ajoutez l'oeuf entier et la compote de pommes et mélangez 2 à 3 min.

Ajoutez flocons d'avoine + farine + levure chimique + sel + raisins (ou autres)

Sur une plaque à pâtisserie, faire des petits tas de 3 à 4 cm de diamètre espacés de 5 cm environ, car la pâte va avoir tendance à s'étaler.

**Faites cuire 15 à 20 min, jusqu'à dorure des biscuits.**

A la sortie du four, retirez les biscuits à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.

#### Préparez le glaçage

Fouettez le sucre glace + le sirop d'érable + l'eau jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Verser le glaçage sur les biscuits en formant des zigzags. Laissez durcir le glaçage.

Ces biscuits se conservent 3 jours dans une boîte hermétique (ne les superposez pas si glaçage)