

**Biscuits rustiques aux flocons d'avoine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/biscuits-rustiques-aux-flocons-davoine-p1080591-r.jpg) **Pour 17** [**Biscuits**](https://recettes.de/biscuits)

J'ai obtenu 17 biscuits mais la quantité dépend bien sûr de la taille.

**- 200 g de** [**flocons d'avoine**](https://recettes.de/flocon-d-avoine)  
**- 80 g de** [**sucre complet**](https://recettes.de/sucre-complet)[**muscovado**](https://recettes.de/muscovado) **(1)**  
**- 50 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs) **noirs**  
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 50 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 75% de cacao**  
**- 150 ml de** [**jus de raisin**](https://recettes.de/jus-de-raisin)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**1 cercle à pâtisserie de 7 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 160°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher grossièrement les noisettes.  
Hacher grossièrement le chocolat.  
Mettre dans un petit saladier les flocons d'avoine, le sucre, les raisins secs, les noisettes et le chocolat.  
Mélanger les ingrédients.  
Verser le jus de raisin et mélanger l'ensemble.  
Déposer le bol au réfrigérateur pendant une heure.  
Confectionner des biscuits un peu épais en tassant la pâte à l'intérieur du cercle à pâtisserie.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Faire glisser délicatement la feuille sur le plan de travail et attendre que les biscuits soient bien froids  
avant de les manipuler : Ils sont fragiles mais vont durcir en refroidissant.  
Conserver les biscuits dans une boîte métallique hermétique.