

Havreflarn

Ingrédients :

200g de flocons d'avoine mixés pendant 40s très exactement

300g de sucre

180g de beurre (Bernard conseille de la margarine)

70g de farine

4 gouttes de vanille liquide

60g d'œuf

1 pincée de sel

¼ de cc de levure chimique

350g de chocolat noir fondu et tempéré

Mélangez les flocons mixés, le sucre, la farine et le sel. Faites fondre le beurre et ajoutez le au mélange précédent. Ajoutez l'œuf puis la vanille et enfin la levure chimique.

Filmez la préparation et conservez au frais pendant 2 heures minimum. Au bout de ce temps, formez des boules de 8g et déposez les bien espacées sur une plaque allant au four. Faites cuire à 200° pendant 8minutes (les boules vont s'étaler sur votre plaque et doivent être dorées sur l'extérieur et un peu blanche à l'intérieur). Faites refroidir au fur et à mesure sur une grille.

Une fois refroidies, nappez un côté d'une galette de chocolat et assemblez les deux par deux. Elles se conservent quelques jours dans une boîte en fer.