

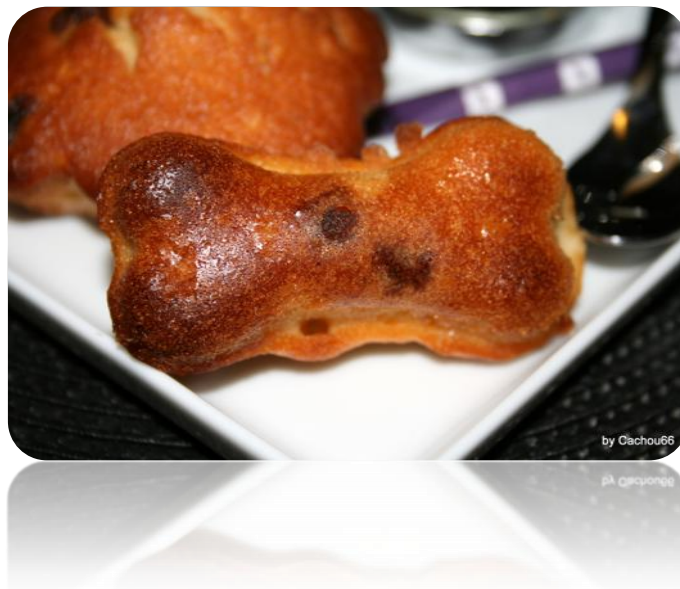


Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



BISCUITS OS



Ingrédients

- 1 pot de yaourt
- 1 1/2 d'huile de pépin de raisin
- 3 œufs entiers
- 1 pot de sucre fin
- 1 cuillère à café de sucre vanillé maison
- 10 g de levure chimique
- 3 pots de farine type 45
- 50 g d'amandes hachées (en petits cubes)
- QS de chunks chocolat au lait
- QS de chunks chocolat blanc

Préchauffer le four th5 soit 150°C. Mélanger le yaourt, l'huile et les 3 œufs. Ajouter le sucre et le sucre vanillé, mélanger. Incorporer ensuite la farine et la levure tamisées ensemble. Finir par les chunks et les amandes légèrement torrifiées à la poêle. Répartir dans les empreintes et enfourner 20 à 25 min. Démouler une fois les biscuits complètement refroidis.