



# Biscuits aux céréales



## Ingrédients pour 6 portions

150 g	de beurre ramolli
250 g	de sucre
125 ml	Fresubin® 3.2 KCAL Drink Cappuccino
2 càs	café en poudre
175 g	de farine
1/2 càc	de poudre à lever
50 g	graines de lin moulues, ou autres graines
1 pincée	de sel
150 g	de noixettes moulues
250 g	de flocons d'avoine

## Valeurs nutritives par 25 g

Energie. . . . .	120 kcal
Protéines. . . . .	4.4 g
Lipides . . . . .	6 g
Glucides. . . . .	12.6 g



## Préparation

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et incorporer le Fresubin® 3.2 KCAL Drink Cappuccino. Mélanger tous les ingrédients secs et les ajouter lentement au mélange de beurre et de sucre, en remuant constamment jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Former des boules à la taille souhaitée et les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

## Cuire

Préchauffer le four à 180°C et faire cuire au milieu du four pendant env. 15 minutes. Sortir les biscuits du four, les laisser tiédir, puis les mettre à refroidir sur une grille.

### CONSEIL

Selon les envies, varier les plaisirs avec des noix finement hachées ou des pépites de chocolat