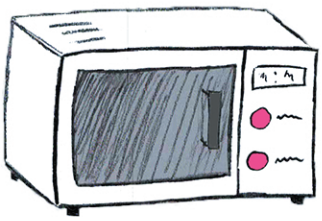
# SABLÉS AUX FLOCONS D'AVOINE NAPPÉS DE CHOCOLAT

1 - Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients secs.

2 - Ajoutez le beurre à température ambiante. Travaillez la pâte à la main. Ajoutez ensuite l'oeuf battu et l'arôme.

3 - Formez une boule et laissez reposer 1h au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 200°C

4 - Étalez votre pâte sur une épaisseur de 0.5mm. Découpez avec un emporte-pièce rond. Un peu de fleur de sel avant d'enfourner 10/12m



5 - Faites fondre vos pistoles au micro-ondes (d'abord 30 secondes puis mélangez. Si tout n'est pas fondu, remettez 30 secondes au micro-ondes).

6 - Trempez une face du biscuit dans les pistoles et déposez le immédiatement sur du papier cuisson. Marquez votre biscuit.

7 - On laisse sécher le candy melts et on admire son oeuvre