

Tranches aux flocons d'avoine



200 g de beurre ramolli
200 g de sucre roux

3 œufs

1 zeste d'orange
1 cs de crème acidulée ou de yaourt
200 g de flocons d'avoine fins
100 g de noix ou noisettes moulues
300 g de farine
½ cc de cannelle
1 cc de poudre à lever

50 g sucre glace
20 à 40 g de jus d'orange

Battre ensemble jusqu'à consistance onctueuse.

Ajouter l'un après l'autre en remuant bien entre chacun.

Ajouter tous les ingrédients. Bien mélanger. Etaler la masse sur environ 12 mm d'épaisseur sur le dos d'une plaque de four recouverte de papier à pâtisserie.

Cuire 20-30 min. au milieu du four préchauffé à 180° C.

Mélanger. Badigeonner la masse encore chaude, laisser refroidir puis découper en carrés ou en losanges.

