

## *Biscuits au Corn Flakes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	80g
- BEURRE	80g
- OEUF(S)	1
- FARINE	120g
- BAKING POWDER (FERMENT)	8g
- AMANDES HACHÉES	
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- CORN FLAKES	100g



### Recette:

- Faites légèrement fondre le beurre au micro-onde.
- Mélangez-le avec le sucre au fouet dans un plat creux.
- Ajoutez l'œuf et continuez à fouetter.
- Incorporez la farine et la levure puis l'extrait de vanille et finalement les amandes hachées.
- Ajoutez aussi une poignée de corn flakes concassés et homogénéisez. Réservez au frigo 15-20 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez des boules de pâtes de la grosseur d'une noix et passez-les dans les corn flakes entiers en exerçant une légère pression afin de bien les faire adhérer.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 15-16 minutes jusqu'à belle coloration.
- Laissez refroidir avant de déguster.

### Remarque:

Pour 15-16 biscuits