

# ROCHERS AUX FLOCONS D'AVOINE

## **Ingrédients** (pour une trentaine de rochers)

- 200 g de flocons d'avoine baby
- 2 œufs
- 50 g de noix
- 50 g d'amandes effilées
- 100 g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille en poudre



## **Préparation**

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez vigoureusement les œufs avec le sucre glace.
3. Ajoutez-y ensuite les flocons d'avoine, les amandes effilées, l'extrait de vanille et les noix que vous aurez au préalable concassées.
4. Sur une plaque chemisée, formez des petits « tas » avec une cuillère à café.
5. Enfournez le tout pour une vingtaine de minutes en fonction de la taille de vos rochers. Dès qu'ils sont bien dorés, vous pouvez les sortir. Laissez-les ensuite bien refroidir sur une grille.