



## **Biscuit du randonneur**

### **recette des biscuits aux graines et miel d'Anne B.**

#### **ingrédients :**

150 g de farine	1 c. à café de levure
50 g de sucre roux	50 g de beurre fondu
50 g de flocons d'avoine	3 c. à soupe de lait
30 g de graines de sésame	30 g de miel liquide
20 g de graines de lin	1 c. à café de vanille liquide

facultatif : 25 g d'orange confites

#### **préparation :**

mélangez les ingrédients secs  
ajoutez le beurre fondu, le miel et le lait  
formez une boule et mettre au frais 15 mn  
étalez la pâte et découpez avec un emporte pièce  
enfournez 12 mn dans un four préchauffé à 180°  
les biscuits doivent être dorés

et ... bonne dégustation !