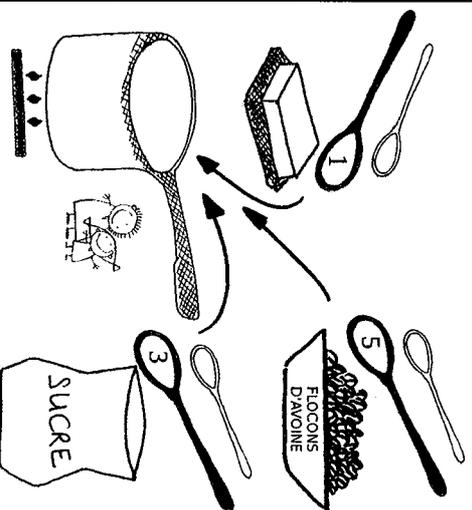
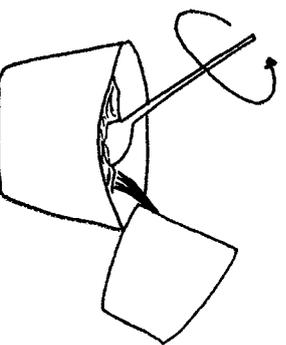


Miettes de monstres

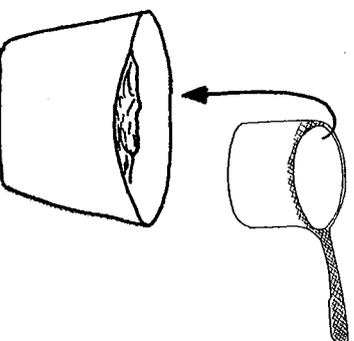
1. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le sucre et les flocons d'avoine.



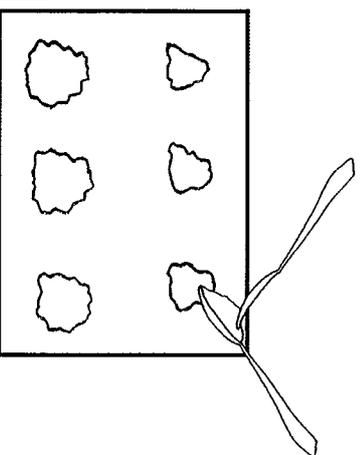
5. Mélanger la masse aux oeufs et le mélange de farine et de flocons



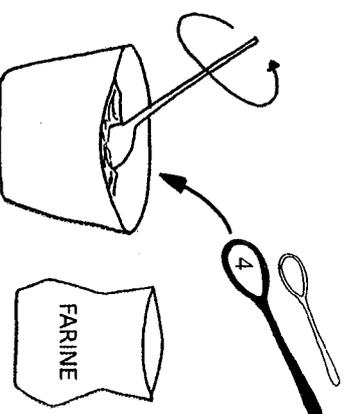
2. Caraméliser et verser dans un bol.



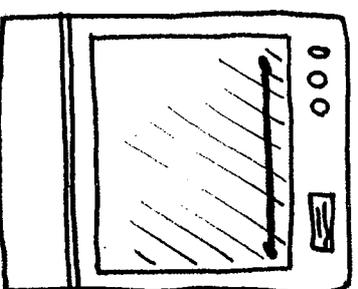
6. Sur un papier à pâtisserie, former des petits tas avec 2 cuillères à café et les aplatisir pour former des palets.



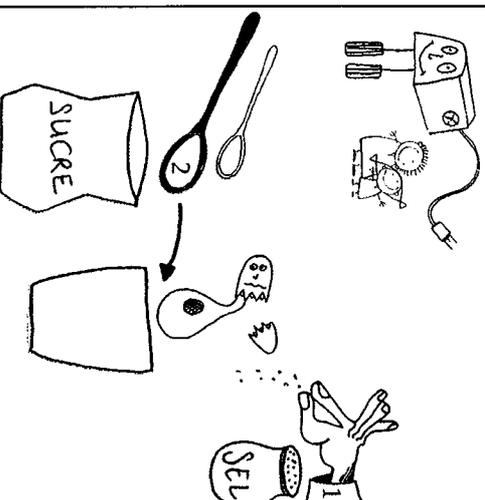
3. Mélanger la farine aux flocons d'avoine encore bouillants.



7. Cuire les biscuits 7 minutes au four préchauffé à 200°C



4. Mélanger au fouet électrique l'oeuf, le sucre et le sel.



8. Décorer les biscuits avec des smarties et du décor gel pour en faire des petits monstres !

