

## ***Biscuits monstrueusement bons à l'avoine, cacahuète et chocolat***

### Recette pour 3 douzaines de biscuits

3 gros œufs  
380 g de sucre de canne  
½ C à café de sel  
2 C à café de bicarbonate de sodium  
1 C à café de vanille liquide  
340 g de beurre de cacahuète  
225 g de beurre mou  
500 g de flocons d'avoine (voir remarque dans l'article)  
200 g de bonbons au chocolat (M&M&s ou Smarties)  
180 g de pépites de chocolat noir

### Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Prépare une plaque de cuisson couverte de papier cuisson.

Dans le bol de ton robot ménager, réduit en poudre 125 g de flocons d'avoine.

Dans un saladier, bats les œufs et le sucre avec un fouet électrique, au moins 2 minutes. Ajoute le sel, le bicarbonate, la vanille, le beurre de cacahuète et le beurre mou. Bats à nouveau au moins 1 minute, tout doit être bien crémeux et homogène. Ajoute les flocons d'avoine réduits en poudre, les flocons d'avoine, les bonbons et les pépites de chocolat. Mélange avec une cuillère en bois ou avec les mains pour bien combiner tous les ingrédients (pas avec le fouet électrique, il n'y survivrait pas!). La pâte va être collante, c'est normal.

Fais des boules de pâte de la grosseur d'une balle de golf (environ 3 cuillères à soupe, ou 45 ml). Aplatis les à 2 cm d'épaisseur. Place les à environ 3 à 5 cm les unes des autres. Elles ne vont pas s'étaler à la cuisson.

Enfourne pour 9 minutes, les biscuits ne doivent pas être trop cuits, seulement très légèrement dorés sur les bords. Laisse reposer les biscuits 3 minutes sur la plaque avant de les transférer sur une grille. Laisse refroidir avant de dévorer (froids, ils sont meilleurs).

