



Carrés d'avoine fourrés à la Nocciolata sans lait

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 100 g de flocons d'avoine
- 100 g de farine
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 150 g de Nocciolata sans lait

1. Faire ramollir le beurre.
2. Mélangez les flocons d'avoine, la farine, le beurre ramolli et le sirop d'érable.
3. Beurrez un moule à cake rectangulaire et remplissez-le avec un plus de la moitié de la pâte.
4. Tassez bien le tout.
Recouvrez avec le reste de pâte émiettée façon crumble. Étalez la Nocciolata sans lait.
5. Enfournez 20 minutes à 200 degrés. Laissez refroidir et découpez en carrés.