

Crackers sucrés pour les petits creux intempestifs

Pour une vingtaine de crackers

175g de muesli au choix

50g de farine de sarrasin

2 cuil à soupe d'eau

4 cuil à soupe d'huile de noix

1 œuf

2 cuil à soupe de miel

100g de chocolat noir

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier mélangez le muesli avec la farine de sarrasin, ajoutez l'eau, l'huile de noix et le miel, mélangez et pour finir incorporez l'œuf.

Versez la pâte sur un tapis de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé, recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et étalez la pâte assez finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre les deux feuilles. Retirez la feuille supérieure et enfournez à 180°C pendant 15 minutes la pâte doit être dorée.

Laissez refroidir un peu avant de découpez les crackers et laissez-les refroidir complètement.

Faites fondre le chocolat au micro onde dans un bol, quand il est bien lisse, plongez les crackers un par un dans le chocolat puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé (face chocolat contre la feuille) et laissez le chocolat durcir.