



Fantômes croquants à la patate douce

Recette et photo de V. Olivier



INGRÉDIENTS

- 100 g de purée de patate douce
- 2 c. à soupe d'eau
- 80 g de petits flocons d'avoine*
- 2 c. à soupe d'huile
- 20 g de sucre
- 3 mesures de **Neocate® Junior neutre**
- Des pépites de chocolat pour les yeux et la bouche

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
2. Dans une jatte, versez les 100 g de purée de patate douce et les 80 g de flocons d'avoine. Ajoutez les 2 c. à soupe d'huile, les 2 c. à soupe d'eau et les 3 mesures de **Neocate® Junior neutre**. Remuez à la fourchette pour obtenir une pâte épaisse
3. Laissez reposer 10 minutes pour que les flocons gonflent.
4. Façonnez des petits fantômes sur une tôle habillée de papier sulfurisé en disposant une cuillerée de pâte que vous sculptez à la pointe du couteau. Mettez les yeux avec les pépites de chocolat et enfournez 12 minutes.
5. Pendant ce temps, faites fondre au four à micro-ondes 15 secondes une cuillerée de pépites de chocolat. Avec un pinceau dessinez les bouches sur les biscuits refroidis.

* Rapprochez-vous de votre professionnel de santé pour savoir si l'avoine doit être intégré dans le régime de votre enfant dans le cadre de l'éviction du gluten.

L'astuce
du chef

⋮
⋮
⋮
Laissez refroidir les biscuits avant de les décoller de leur support.