**Biscuits aux flocons d'avoine Fytro**

**Ingrédients pour 30 à 40 gros biscuits ou 60 à 70 petits biscuits**

* 250 g (12 cuillères à café) de farine tout usage
* 250 g de margarine (ramollie)
* 200 g (3 tasses à thé) de flocons d'avoine
* 150 g (1 tasse à thé) de cassonade.
* Zeste de deux oranges
* 10 grammes de cannelle
* un peu de vanille
* 80 g de gouttes de couverture (facultatif)

**Mise en œuvre**

1. Faites fondre la margarine dans une casserole.
2. Mettez le sucre et la margarine fondue dans un bol et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils fondent.
3. Ajoutez ensuite le zeste d'orange, la cannelle, la vanille, la farine, les flocons d'avoine et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Laissez la pâte reposer 10 minutes.
5. Ajoutez enfin les gouttes de couverture et mélangez la pâte.
6. Formez des petites boules.
7. Presser à l'aide d'une fourchette humide pour qu'ils prennent une forme circulaire,
8. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes