



### **Petits biscuits au müsli de Trinidad, adapté sans lait**

Pour une bonne vingtaine  
125 g de müsli  
50 g de farine d'épeautre ou complète  
30 g de sucanat (ou 50 g de sucre brun)  
1 cc de sirop d'agave (ou du miel)  
1/2 oeuf battu  
2 cs d'huile d'olive

Préchauffez le four à 180° (th.6).  
Dans un bol, mélangez le müsli, la farine et le sucre.  
Faites un creux au centre et ajoutez le sirop d'agave, l'oeuf et l'huile. Mélangez progressivement tous les ingrédients.  
Prenez des cuillerées et remplissez des empreintes (ici mini savarins - ou des mini tartelettes) en tassant bien.  
Enfournez pour environ 15-20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur les bords.