Recette des galettes suédoises (pour 100 galettes simples, ou 50 galettes doubles au chocolat):
Recette de la cuisine de Bernard

-200g de flocons d'avoine
-300g de sucre (juste 200 gr pour moi)
-180g de margarine "spéciale cuisson"
-70g de farine
-quelques gouttes de vanille liquide (4-5)
-1 œuf de 60g
-1 pincée de sel
-1/4 de cuillerée à café de levure chimique

-350g de chocolat de couverture tempéré

Mettre les flocons d'avoine dans un mixeur.

Mettre en route quelques secondes, pour obtenir une poudre pas trop fine.
Mettre les flocons en poudre dans un récipient avec le sucre et le sel.
Ajouter la farine, bien mélanger
Mettre la margarine à fondre au bain-marie ou au micron-ondes.
Verser la margarine et bien mélanger.
Puis l'œuf et la vanille liquide.
Quand tout est bien mélangé et que la margarine a refroidi un peu, ajouter la levure chimique.
Bien homogénéiser le tout puis laisser reposer au froid au moins 2 heures (ou toute une nuit !).

Commentaire de Bernard *:* Pour obtenir la bonne taille de galette, j'ai fait plusieurs essais. C'est avec 8g précisément de pâte que j'obtiens le bon poids final.

Cuire au four à 200°C pendant 7,5 minutes. Il faut adapter à son propre four, mais en gros il faut surtout trouver la bonne température pour qu'à sept minutes trente la galette soit cuite: dorée autour et légèrement plus claire au centre.
Nul besoin d'écraser les boulettes, elles fondent toutes seules!!
Ou à 190°C pendant 8,5 minutes: il faut donc trouver la cuisson qui nous plaît ! Le but étant que la galette soit bien croustillante quand elle est refroidie.
Laisser refroidir sur une grille pendant que la fournée d'après est en train en de cuire.

Tremper le dessous d'une galette jusque sur le pourtour extérieur
Retourner la galette puis poser une galette nature dessus.
Faire de même avec toutes galettes.

Laisser cristalliser le chocolat et... dévorer!