

beurre

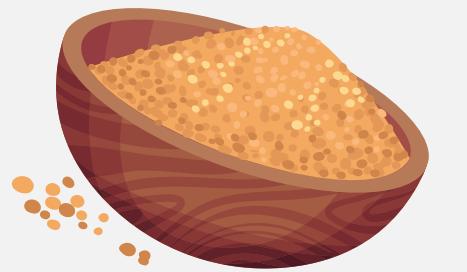


vanille liquide



Gruau

BISCUITS à L'AVOINE ET PÉPITES DE CHOCOLAT



Cassonade

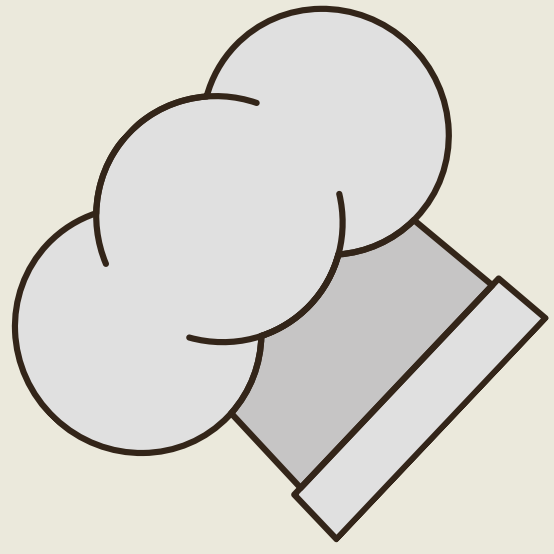
Farine



Bicarbonate



Pépites de chocolat

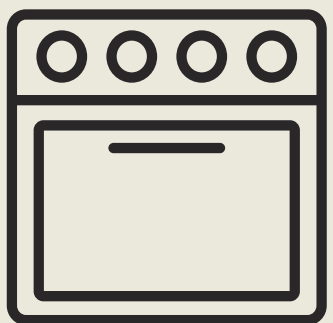


Ingrédients

- 375 ml (1½ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 250 ml (1 tasse) de farine de blé entier ou tout usage
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 160 ml (2/3 tasse) de beurre ramolli ou de margarine non hydrogénée
- 175 ml (¾ tasse) de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 1 œuf
- 125 ml (½ tasse) raisins secs hachés ou pépites de chocolat mi-sucré ou noir (facultatif)
-



Préparation :
30 minutes



Cuisson :
12 minutes



16 portions

<https://fondationolo.ca/wp-content/uploads/2017/03/fondation-olo-recette-biscuit-avoine-v2.pdf>

Préparation

1. Placer les deux grilles au milieu du four et préchauffer le four à 190°C (375°F). Huiler deux plaques à pâtisserie ou recouvrir les plaques de papier parchemin.
2. Astuce : Si on a une seule plaque à pâtisserie, la cuisson va tout simplement s'effectuer en 2 fois 12 minutes!
3. Dans un petit bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
4. Dans un grand bol, mélanger le beurre ramolli, la cassonade, la vanille et l'œuf à l'aide d'une fourchette.
5. Ajouter le mélange de farine et, si désiré, les raisins secs ou les pépites de chocolat. Mélanger doucement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la préparation soit uniforme.
6. Diviser la pâte à biscuits en deux parties égales.
7. À l'aide d'une cuillère, déposer 8 cuillerées de pâte sur chaque plaque.
8. Écraser légèrement les boules de pâte à l'aide d'une fourchette pour leur donner une forme ronde et aplatie.
9. Cuire les deux plaques pendant 6 minutes. Changer les plaques de grille et poursuivre la cuisson un autre 6 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des biscuits ne soit plus humide