

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE ET PÉPITES DE CHOCOLAT EN POT

Ingrédients :

- Pincée de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 $\frac{3}{4}$ t + 2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe + $\frac{1}{4}$ c. à thé (250 g) de farine
- 1 tasse (100 g) de flocons d'avoine à l'ancienne (*gros flocons pour moi*)
- $\frac{2}{3}$ tasse comble (125 g) de pépites de chocolat mi-sucré (*vous pourriez mettre des pépites au chocolat au lait ou au chocolat noir aussi*)
- $\frac{1}{2}$ tasse bien tassée (100 g) de cassonade
- $\frac{1}{2}$ tasse (100 g) de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse (50 g) de noix au choix hachées (*j'ai mis des pacanes hachées mais vous pouvez utiliser d'autres types de noix*)
- $\frac{1}{2}$ tasse (50 g) de raisins secs (*J'ai mis des canneberges (pour 50 g = $\frac{1}{2}$ tasse + $\frac{1}{2}$ c. à soupe bien tassé), mais ce pourrait être aussi des Smarties, des M et M ou des bonbons à votre choix*)

Vous aurez aussi besoin d'un gros pot d'1 L à large ouverture (3 $\frac{1}{2}$ po/8.9 cm) celui que j'ai utilisé est de 1.5 L

Préparation :

1. Dans un petit bol, tamiser la farine; y ajouter le sel, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Bien mélanger.
2. Dans un grand pot de verre propre, ajouter la farine mélangée et les reste des ingrédients dans l'ordre indiqué. Bien presser les ingrédients entre chaque étage.
3. Inscire sur un carton les instructions de la recette et coller sur le pot ou les attacher (voir ci-dessous). Décorer le pot à votre convenance.

MESSAGE À INSCRIRE SUR LE POT

Biscuits aux flocons d'avoine et pépites de chocolat en pot

Instructions :

1. Vider le pot dans un grand bol.
2. Ajouter un œuf et $\frac{3}{4}$ tasse (174 g) de beurre tempéré ou de la margarine et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si nécessaire, vous pouvez utiliser vos mains pour mélanger la préparation.
3. Étendre sur une grande plaque à pâtisserie une feuille de papier parchemin.
4. Former des boules de pâte de la grosseur d'une balle de golf (environ 2 c. à soupe, et étendre sur la plaque en laissant un espace de 2 po (5 cm) entre chaque biscuit.
5. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

6. Faire cuire entre 12-15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
7. Retirer du four et laisser reposer quelques minutes.
8. Disposer sur une grille et laisser refroidir.

Rendement : donne environ 33 biscuits

Source : déclinaison Dans ma petite roulotte

<http://dansmapetiteroulotte.eklablog.fr/une-idee-de-cadeau-de-noel-les-sos-cookies-a60395581>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le vendredi 9 décembre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/12/biscuits-aux-flocons-davoine-et-pepites.html>