

Biscuits avoine et quinoa aux brisures de chocolat

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse d'avoine à cuisson rapide (pas instantanée)
- 1 tasse de quinoa cuit
- 2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré (j'en ai mis 1 tasse)

Préparation

1. Dans un bol, battre le beurre avec la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter au mélange au beurre. Ajouter l'avoine et le quinoa, puis les brisures de chocolat.
3. À l'aide d'une cuillère, laisser tomber la pâte, 1 c. à table à la fois sur une plaque de cuisson tapissée de papier-parchemin en laissant un espace d'environ 2 po (5 cm) entre les biscuits. À l'aide d'une fourchette, aplatir légèrement les biscuits.
4. Cuire au four préchauffé à 350F (180C) pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le tour des biscuits soit doré. Déposer la plaque sur une grille et laisser tiédir pendant 5 minutes, puis mettre les biscuits sur la grille et laisser refroidir complètement.

Note de Coup de Pouce:

On peut préparer les biscuits à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique en séparant les étages d'une feuille de papier ciré. Ils se conserveront 3 jours à la température ambiante.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 8 minutes

