

## **Biscuits moelleux au chocolat, avoine et noix (Bedon Gourmand)**

### **Ingrédients**

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2 œufs
- 2 tasses de gruau à cuisson rapide (de type Quaker)
- 1 1/4 tasse de farine
- 1 tasse de flocons d'avoine (j'ai utilisé la marque La Milanaise)
- 1 tasse de noix de Grenobles hachées (pas mis car pas le droit de noix dans les écoles)
- 1 tasse de pépites de chocolat au lait
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel

### **Préparation**

1. Préchauffer le four à 325F (160C).
2. A l'aide d'un batteur électrique, battre en crème le beurre avec la cassonade et le sucre. Ajouter la vanille et les œufs un à la fois en continuant de battre jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients.
4. A l'aide d'une cuillère de bois, incorporer graduellement les ingrédients secs à la première préparation.
5. Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer environ 2 c. à soupe de pâte par biscuit en les espaçant de 2.5 cm (j'ai utilisé une cuillère à crème glacée). Aplatir légèrement les boules de pâte à l'aide d'une fourchette. Sur une ou deux autres plaques, répéter avec le reste de la pâte.
6. Cuire au four de 10 à 12 minutes (16 minutes pour moi). Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes par plaque

Quantité: 24

Source: Je Cuisine "Cuisine Réconfort"

