

Biscuits aux pépites de chocolat, au yogourt et aux flocons d'avoine (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1/2 tasse de yogourt nature léger
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1/4 tasse de beurre ou de margarine, ramolli
- 1/4 tasse de graisse végétale (j'en avais pas j'ai remplacé par une égale quantité de beurre)
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 3/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de gruau à l'ancienne, non cuit
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse de pépites de chocolat au lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F (190C).
2. Dans un grand bol, mélanger le yogourt, le sucre, la cassonade, le beurre, la graisse végétale et la vanille. Bien incorporer au batteur électrique, à vitesse moyenne.
3. Ajouter la farine, le gruau, le bicarbonate de soude et le sel. Battre à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
4. Incorporer les pépites de chocolat.
5. Déposer la pâte par grosses cuillerées à thé sur les plaques à biscuits non graissées, à 5 cm d'intervalle.
6. Faire cuire les biscuits au four de 8 @ 12 minutes (moi 14 minutes) ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
7. Attendre 1 minute avant de les retirer de la plaque.
8. Laisser refroidir complètement avant de ranger.

Portions: environ 3 douzaines

Source: Livre Biscuits