

Biscuits-Brownies au gruau et au chocolat

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 8 à 10 minutes (moi 7 minutes sur plaque du haut)

Portion: 72 biscuits (selon la grosseur de vos biscuits)

Ingrédients

1 paquet de 8oz/225gr de fromage à la crème ramolli (moi celui à 40% moins gras)

1/2 tasse (125ml) 1 bâtonnet de margarine ou de beurre ramolli

1 tasse (250ml) de cassonade bien tassée

1/2 tasse (125ml) de sucre granulé

2 oeufs

1/2 c. à thé (2,5ml) d'extrait de vanille

2 tasses (500ml) de brisures de chocolat mi-sucré fondues

1 1/2 tasse (350ml) de farine tout usage

1 1/2 c. à thé (7,5ml) de bicarbonate de sodium

3 tasses (750ml) de gruau gros flocons à 100% de grains entiers Quaker ou de gruau rapide à 100% de grains entiers Quaker non cuit (moi à petits flocons rapide)

1 tasse (250ml) de noix hachées (moi 1/2 tasse de noix de cajou et 1/2 tasse de pacane)

Sucre en poudre (facultatif) (moi omis)

Préparation

1) Dans un grand bol, battre le fromage à la crème, la margarine ou le beurre et les sucres jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les oeufs et l'extrait de vanille; bien battre. Ajouter le chocolat fondu; bien mélanger. Ajouter la farine et le bicarbonate de sodium combinés; bien mélanger. Ajouter le gruau et les noix; bien mélanger. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure.

2) Préchauffer le four à 350°F. (180°C.) Façonner des boules de pâte de 1 po (2,5cm). Disposer à intervalles de 3po (7,5cm) sur des plaques à biscuits non graissées (moi tapissée de papier parchemin).

3) Cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient presque fermes. (Les centres doivent être encore humides. Ne pas trop cuire). Laisser refroidir 1 minute sur les plaques; démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucre en poudre, si désiré. Conserver bien emballé dans une pellicule de plastique.

Source: Quaker Les meilleurs recettes par ~Lexibule~

Note: Pour le fromage, j'ai utilisé celui à 40% moins gras. Aussi, pour les noix, j'ai utilisé 1/2 tasse de noix de cajou salée ainsi que 1/2 tasse de noix de pacane. Pour les biscuits, ne pas trop cuire, leurs centres doivent être encore humides.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule