

## BISCUITS MINCES À L'AVOINE

### Ingrédients :

- ½ tasse (115 g) de beurre, à température ambiante
- ½ tasse (100 g) de sucre
- ½ tasse (90 g) de cassonade
- 1 œuf
- ½ c. à thé (2.5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ¼ tasse (39 g) céréales Rice Krispies
- 1 ¼ tasse (112 g) flocons d'avoine à cuisson rapide
- ½ tasse (35 g) noix de coco
- 3 c. à soupe (23 g) farine tout usage
- ½ c. à thé (2.5 ml) bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel

### Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. À l'aide d'un batteur sur pied (*batteur à main pour moi*), défaire en crème le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol et bien mélanger. Ajouter l'œuf et la vanille et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporer les céréales Rice Krispies\*, l'avoine, la noix de coco, la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
4. À la cuillère, déposer la pâte en petites quantités (2 c. à thé par biscuit), sur une plaque à pâtisserie doublée de papier sulfurisé. Calculer 6 biscuits par plaque (le mélange s'étend beaucoup à la cuisson). Presser légèrement chaque petite boule de pâte avec une fourchette trempée dans l'eau.
5. Cuire de 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
6. Après 2 minutes de repos sur la plaque, utiliser une spatule mince pour transférer doucement les biscuits sur une grille, afin de laisser refroidir complètement.

**Note :** Il est important d'utiliser le papier sulfurisé qui empêchera les biscuits de coller à la plaque (un enduit antiadhésif ou du beurre n'auront pas le même résultat)

**Rendement :** cette recette donne 24 biscuits; *j'ai fait un peu plus petit, et obtenu 51 biscuits*

**Source :** déclinaison d'une recette Kellogg

[http://www.ricekrispies.ca/fr\\_CA/recipes/biscuits-minces-l-avoine-recipe.html](http://www.ricekrispies.ca/fr_CA/recipes/biscuits-minces-l-avoine-recipe.html)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 10 août 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/08/biscuits-minces-lavoine.html>