Galettes d'avoine à l'orange (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 3/4 tasse de beurre non salé
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de cassonade
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- Une pincée de muscade
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence d'orange
- 1 1/2 tasse de farine
- 2 tasses de flocons d'avoine

Préparation

- 1. Préchauffer le four à 375F (190C).
- 2. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
- 3. Dans le bol du robot, crémer le beurre 30 secondes.
- 4. Ajouter le sucre et la cassonade et battre pour incorporer.
- 5. Ajourer le sel, le bicarbonate, la poudre à pâte, le sel et la muscade.
- 6. Ajouter l'essence d'orange et les oeufs. Battre pour incorporer.
- 7. Ajouter la farine et les flocons. Mélanger.
- 8. Mettre 2 c. à soupe de pâte à biscuit sur la plaque en conservant un espace de 5 cm entre les biscuits.
- 9. Enfourner 8 à 10 minutes.
- 10. Laisser sur la plaque 5 minutes avant de transférer sur la grille.

Portions: environ 20-24 biscuits

Source: Miam des Biscuits