

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. Tapiser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
3. Dans le bol du robot, crémiser le beurre 30 secondes.
4. Ajouter le sucre et la cassonade et battre pour incorporer.
5. Ajouter 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](#)