

# Galettes moelleuses avoine-confiture

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de beurre ramolli
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 2 oeufs
- 1/2 c. à soupe (7.5 ml) d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 ml) de gros flocons d'avoine
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de confiture de fraises

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un bol, fouetter le beurre avec la cassonade à l'aide du batteur électrique, jusqu'à ce que la préparation pâlisse.
3. Incorporer les oeufs un à un en fouettant entre chaque addition. Ajouter la vanille et fouetter de nouveau.
4. Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine avec la farine, le bicarbonate, la cannelle et le sel.
5. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Sur plusieurs plaques de cuisson tapissées de papier parchemin, façonner environ 25 boules en utilisant environ 3 c. à soupe (45 ml) de pâte pour chacune d'elles et en les espaçant de 5 cm (2 po). À l'aide d'une cuillère, presser le centre de chaque boule afin de former une cavité.
7. Déposer la confiture de fraises dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie. Garnir la cavité de chaque galette d'environ 1 c. à thé (5 ml) de confiture.
8. Cuire au four de 12 à 14 minutes. Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 12 minutes

Quantité: environ 25 (j'en ai eu 28)

Source: [5/15 - Septembre 2021](#)