

Biscuits aux pommes du déjeuner (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 2 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 1/2 tasse de farine de blé entier
- 2 c. à thé de cannelle moulue
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 2 oeufs
- 1 tasse de lait
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de pommes, hachées finement (environ 1 grosse)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F (190C), en plaçant les grilles dans les tiers du haut et du bas du four. Beurrer 2 grandes plaques à biscuits ou les tapisser de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger les flocons avec la farine, la cannelle, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, fouetter le sucre avec les œufs, le lait, le beurre et la vanille. Verser sur les ingrédients secs et parsemer des pommes; remuer juste assez pour humecter.
3. Laisser tomber la pâte à raison de 1/4 tasse par biscuit sur les plaques à biscuits préparées, à au moins 2 po de distance. Cuire au four environ 15 minutes, en changeant les plaques de biscuits de grille à mi-cuisson, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur les plaques à biscuits 2 minutes, puis transférer sur des grilles pour refroidir complètement.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portion: 20 biscuits

Source: [Plaisirs Laitiers](#)