

GALETTES D'AVOINE DU SECONDAIRE



Donne environ 15 galettes

3 tasses de flocons d'avoine
1 tasse de farine
1 tasse de beurre ramolli
1 tasse de sucre
1 tasse de cassonade (sucre roux)
2 œufs
2 c. à thé de vanille (facultatif)
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
Une pincée de sel

-Dans un bol, mélanger le beurre avec le sucre et la cassonade

-Ajouter les œufs et la vanille, mélanger.

-Incorporer la farine, la poudre à pâte, les flocons d'avoine et le sel puis mélanger le tout.

-Sur une plaque à biscuits, déposer des boules d'environ 60 ml de pâte et aplatir légèrement

-Cuire au four préchauffé à 340°F (170°C).

-Environ 18 à 20 minutes

Publié par **Le coin recettes de Jos**