

BISCUITS À L'AVOINE ET AUX RAISINS

Ingrédients : environ 15 biscuits

- 1 ½ tasse (180 g) de farine tout usage non blanchie
- 1 ½ tasse (135 g) de flocons d'avoine (j'ai fait un mélange de gros flocons d'avoine et de flocons d'avoine à cuisson rapide)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (120 g) de beurre, ramolli
- 1 tasse (180 g) de cassonade
- ¼ tasse (60 ml) d'huile de canola
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 œuf
- ¾ tasse (121 g) de raisins secs (ou encore canneberges séchées, pépites de chocolat ou autres...)

Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser de papier parchemin deux grandes plaques à biscuits.
2. Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude, le sel et les raisins secs. Réserver.
3. Dans un autre bol, crémiser le beurre avec la cassonade, l'huile et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'une contenance de ¼ tasse (60 ml), répartir six à sept boules de pâte sur chaque plaque. Presser légèrement les boules. Cuire au four une plaque à la fois environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir sur une grille. Servir tiède ou froid.

Note : j'ai doublé la recette ci-haut

Source : déclinaison d'une recette de Ricardo

<http://www.ricardocuisine.com/recettes/5670-galettes-a-l-avoine-les-meilleures->

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 25 avril 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/04/biscuits-lavoine-et-aux-raisins.html>