

Galettes à l'avoine

NOMBRE DE PORTIONS: 16 GALETTES

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MINUTES

TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 16 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2 ½ tasses (625ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage (ou de blé entier)
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) de brisures de chocolat mi-sucré
- ½ tasse (125 ml) de noix, graines ou fruits séchés, au goût, hachés (p.ex. : graines de tournesol, pacanes, canneberges)



0,55\$/portion

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F (175°C). Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs.
3. Dans le même bol, ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
4. À l'aide d'une cuillère à portionner (crème glacée) ou d'une cuillère ordinaire, former des boules de pâte et les répartir sur les plaques à biscuits, en laissant de l'espace entre les biscuits.
5. Cuire au four pendant 16 minutes. Les biscuits seront encore très mous au centre à la sortie du four, mais ils se solidifieront en refroidissant.