

## Dessert

**Portions :** 24

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Conservation :**

- Environ 4 jours sur le comptoir
- Se congèle jusqu'à 3 mois



# Biscuits à l'avoine



375 ml (1 ½ tasse)  
de **flocons d'avoine**  
à cuisson rapide



250 ml (1 tasse)  
de **farine de blé entier**  
ou tout usage



2,5 ml (½ c. à thé)  
de **bicarbonate**  
de soude



160 ml (2/3 tasse)  
de **beurre** à température  
de la pièce ou de margarine



125 ml (1/2 tasse)  
de **cassonade**



5 ml (1 c. à thé)  
d'**extrait de vanille**



1 **œuf**

Délicieux avec un verre de lait  
ou un de ses substituts.

## Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Huiler deux plaques de cuisson ou recouvrir les plaques de papier parchemin.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger à la fourchette les **flocons d'avoine**, la **farine** et le **bicarbonate de soude**. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le **beurre**, la **caissonade**, l'**extrait de vanille** et l'**œuf**. Ajouter le **mélange de farine** et bien mélanger.

**Variante:** Vous pouvez ajouter 125 ml (½ tasse) de raisins secs hachés, des pépites de chocolat mi-sucré ou noir, de la noix de coco, etc.

- 4 À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer 12 boules de pâte sur chaque plaque en laissant un espace d'environ 2 cm entre chacune et les écraser légèrement à la fourchette pour leur donner une forme ronde et aplatie.

**Astuce:** Pour former les boules plus facilement, utilisez 2 cuillères. Prenez la première cuillère pour prendre la pâte et l'autre pour pousser la pâte de la première cuillère sur la plaque.

**Astuce:** Vous pouvez congeler les boules crues et les cuire plus tard. Lorsque vous serez prêt à les cuire, prévoyez environ 2 minutes de plus au temps de cuisson si vous les placez congelées au four.

- 5 Cuire les biscuits au four, une plaque à la fois, jusqu'à ce que le dessus des biscuits ne soit plus humide, environ 10 minutes.
- 6 Laisser les biscuits tiédir avant de les servir.

### Participation de l'enfant

#### 1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

#### 2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Casser l'œuf
- Remplir les tasses à mesurer
- Écraser légèrement les boules de pâte