

Biscuits à l'avoine, pommes et pépites de chocolat

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portion: 24 biscuits

Ingrédients:

- 1 1/2 tasses de sucre blanc ou sucre d'érable granulé
- 1 tasse de beurre ramoli ou margarine
- 1 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude (petite vache)
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 gros oeufs
- 2 tasses de pommes pelées coupées en dés
- 3 tasses de gruau
- 1 tasse de pépites de chocolat ou de caramel

1. Préchauffer le four à 190° C (375° F)
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le sucre et le beurre pendant environ 5 minutes.
3. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble, la vanille et les oeufs et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. Ajouter les pommes, le gruau et les pépites de chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.
5. Sur deux grandes plaques à biscuits non graissées, laisser tomber la pâte, 1/4 de tasse à la fois, en laissant un espace d'environ 3 pouces entre chaque biscuit.
6. Faire cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (faire une rotation des plaques à mi-cuisson).

Conservation: 5 jours à la température ambiante

Congélateur: 1 mois dans un contenant hermétique

Tous droits réservés

