



## Biscuits moelleux à l'avoine

Portions: 24 biscuits

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 16 minutes

10



### Ingrédients

370 ml (1 1/2 tasse) de farine  
3 ml (1/2 c. à thé) de sel  
5 ml (1 c. à thé) bicarbonate de soude  
8 ml (1 1/2 c. à thé) de cannelle  
125 ml (1/2 tasse) de beurre ou de margarine à température pièce\*  
180 ml (3/4 tasse) de sucre  
180 ml (3/4 tasse) de cassonade  
2 oeufs, à température pièce de préférence  
20 ml (4 c. à thé) de mélasse  
5 ml (1 c. à thé) de vanille  
750 ml (3 tasses) de petits flocons d'avoine (de type gruaux)  
500 ml (2 tasses) de noix, pépites de chocolat ou fruits séchés\*\*

\*Il est important que le beurre ait tempéré au moins 5 heures, il doit être mou au touché du doigt.

\*\*Mon mélange préféré est noix de grenoble, canneberges et chocolat noir.

### Étapes

1. Préchauffer le four à 350°C.
2. Dans un bol, mélanger la farine avec le sel, le bicarbonate et la cannelle. Réserver.
3. Dans le bol de votre mélangeur sur pied\*, battre le beurre avec les sucres pour obtenir un mélange lisse et homogène\*\*.
4. Ajouter, un à un, les oeufs, puis battre le mélange.
5. Ajouter la mélasse et la vanille, puis battre à nouveau.
6. Ajouter les flocons d'avoine et bien mélanger.
7. Ajouter vos noix, fruits ou autre et mélanger.
8. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former 24 boules et déposez les sur deux plaques à cuisson muni d'un papier parchemin.
9. Cuire au four 16 minutes ou jusqu'à ce que les côtés des biscuits soient légèrement colorés. Si vous mettez deux plaques à la fois dans le four, les inter-changer de place à mi-cuisson.

\*Si vous n'avez pas de batteur sur socle, utiliser un grand bol et une cuillère de bois.

\*\* Utiliser le batteur, aussi appeler « la main » de votre batteur sur socle.