

Recette Biscuits à l'avoine de Grand-Mère



INGRÉDIENTS

- 1 tasse beurre ramolli
- 1 tasse cassonade légèrement tassée
- 2 oeufs
- 2 c. à thé vanille
- 1 1/2 tasse farine tout usage
- 1 c. à thé bicarbonate de sodium (soda)
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé sel
- 3 tasses flocons d'avoine (gruau nature)
- 1 1/2 tasse raisin sec (facultatif)
- 1 1/2 tasse brisures de chocolat (facultatif)

PRÉPARATION

1. Battre en crème le beurre, la cassonade, les oeufs et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Mélanger la farine, le bicarbonate, le sel et la cannelle. Ajouter à la préparation ci-dessus et bien mélanger. Incorporer les flocons d'avoine et les raisins secs et mélanger le tout ensemble.
3. Déposer des cuillerées sur la plaque déjà graissée. Aplatir avec une fourchette pour avoir des biscuits plus croquants.
4. Faire cuire à 350oF de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés.
5. Pour vous amuser et mettre de la couleur, vous pouvez décorer vos biscuits avec des cerises au marasquin.