



Bouchées à l'avoine pour le petit-déjeuner

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 32

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 1/8 tasse de farine d'avoine
- 1 1/2 c. thé [d'épices Pumpkin Spice](#)
- 1/2 c. thé de poudre à pâte
- 1/4 c. thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé, température pièce
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. thé de vanille
- 1/3 tasse de purée de citrouille
- 1 tasse de flocons d'avoine

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, les épices, la poudre à pâte et le sel.
2. Dans un autre bol, fouetter ensemble le beurre, la cassonade et le sucre pendant 2-3 minutes.
3. Ajouter l'œuf et la vanille et bien incorporer au mélange.
4. Ajouter la purée de citrouille et bien mélanger.
5. Ajouter graduellement les ingrédients secs et bien mélanger.
6. Ajouter les flocons d'avoine et bien incorporer.
7. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

8. Préchauffer le four à 350 F.
9. Former 32 boules et les déposer sur des plaques recouvertes de papier parchemin.
10. Cuire de 10 à 12 minutes.