



Biscuits déjeuner santé !

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



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 9 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de beurre d'arachide
- 2 c. à table de miel
- 4 c. à table de cassonade
- 1/2 tasse + 2 c. à soupe de gruau
- 1/8 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 gros oeuf
- 1/2 tasse de pépites de chocolat + un peu plus pour décorer

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un bol, mélanger au batteur (ou à la mixette) le beurre d'arachide, le miel et la cassonade. Les ingrédients doivent être à la température pièce.
3. Ajouter le gruau, le sel, le bicarbonate de soude et la vanille. Bien mélanger. Ajouter l'oeuf et bien mélanger à nouveau.
4. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger encore.
5. Façonner des boules (environ 1 c. à soupe) avec le mélange. Aplatir légèrement. Ajouter quelques pépites de chocolat sur le dessus des biscuits.
6. Faire cuire 8 à 9 minutes. Dès que vous voyez que les côtés brunissent légèrement, sortez les

biscuits du four.

7. Laisser les biscuits refroidir complètement.