



Biscuits à l'avoine et aux raisins

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



NOMBRE DE PORTION : 16

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 11 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2/3 tasse de sucre
- 2/3 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de shortening végétal
- 1 c. à thé de vanille
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de raisins secs (ou de noix, pépites de chocolat, canneberges, etc.)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F. Dans un grand bol, fouetter le sucre, la cassonade, le beurre, le shortening, les oeufs et la vanille.
2. Dans un bol, mélanger le bicarbonate de soude, la cannelle, la poudre à pâte, le sel, les flocons d'avoine à cuisson rapide et la farine.
3. Incorporer le mélange de farine au mélange de beurre.

4. Ajouter les raisins et bien mélanger.
5. Diviser la pâte en 16 et former des boules de pâte.
6. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, déposer les boules de pâte et les écraser légèrement. Espacer les biscuits de 2 pouces pour ne pas qu'ils collent lors de la cuisson.
7. Cuire de 9 à 11 minutes sur la grille du haut. Refroidir sur une grille.