

Temps de cuisson : 9 à 11 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Biscuits à l'avoine et aux raisins

Ingrédients :

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

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 375F. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf le gruau, la farine et les raisins. Bien battre le tout. Ajouter le reste des ingrédients.
2. Sur une plaque non graissée, déposer une cuillère à soupe de pâte. Espacer les biscuits de 2 pouces chacun.
3. Cuire de 9 à 11 minutes. Refroidir sur une grille.

Truc minceur : Pour réduire la quantité de gras, on remplace le shortening par de la compote de pommes. On peut aussi remplacer les oeufs par 1/2 tasse de produit d'oeufs faible en gras. Augmenter la vanille et la cannelle à 1 1/2 c. à thé.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2011/11/des-miles-pied-pour-des-biscuits-pau.html>