

Temps de cuisson : 13-15 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Biscuits déjeuner aux pépites de chocolat et céréales

Ingrédients :

- 2 tasses de cassonade tassée
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine ramolli
- 1/2 tasse d'huile de canola ou végétale
- 1 c. à thé de vanille
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine de blé entier
- 1 1/2 tasse de gruau
- 1 c. à thé de levure chimique
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 tasses de céréales Fibre 1 Grappes au miel
- 1/2 tasse de pépites de chocolat

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un grand bol, battre la cassonade, le beurre, l'huile, la vanille et les oeufs au malaxeur à basse vitesse jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter la farine, le gruau, la levure chimique et le bicarbonate de soude. Bien mélanger. Ajouter les céréales et le chocolat. Mélanger encore doucement.
4. Déposer une cuillère à soupe de pâte à biscuit sur une plaque à biscuits tapissée d'un papier parchemin. Espacer les biscuits d'environ 2 pouces.
5. Faire cuire environ 13 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille quelques minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/06/quand-les-cereales-du-dejeuner-se.html>