Temps de cuisson : 9 à 11 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 24

Biscuits avoine, pommes et érable

Ingrédients :

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 ½ tasse de cassonade
- 1 œuf, battu
- 2 ½ tasses de flocons d'avoine
- 1 ½ tasse de farine
- ½ c. thé bicarbonate de soude
- 1 c. thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- ¼ à 1/3 de tasse de pépites d'érable
- 1 tasse de pommes, épépinées et épluchées, coupées en petits dés

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. À l'aide d'une mixette ou d'un batteur sur socle, battre le beurre et la cassonade quelques minutes.
3. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
4. Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et les pépites d'érable.
5. Ajouter le mélange de beurre au mélange de farine et bien mélanger.
6. Ajouter les pommes et les incorporer délicatement.
7. Former 24 boules et les déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin en prenant soin de laisser un peu d'espace entre les biscuits. Ils prendront de l'expansion à la cuisson.
8. Cuire de 8 à 11 minutes sur la grille du centre. Pour des biscuits tendres, les sortir lorsque les côtés commencent à dorer. Les faire refroidir sur une grille.