



Les biscuits à l'avoine de grand-maman Églantine

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION :

5-10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

11 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de beurre, ramoli
- 1 1/2 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 2 tasses de flocons d'avoine cuisson rapide
- 1 tasse de coconut râpé (vous pouvez remplacer par la même quantité en flocons d'avoine)
- 1 1/2 tasse de farine tout usage (dans la recette originale, on parle de farine de patate!)
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude (alias p'tite vache)
- 1 c. thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Battre le beurre et le sucre ensemble.
3. Ajouter l'oeuf.
4. Dans un autre bol, combiner les ingrédients secs ensemble.
5. Mélanger les ingrédients secs au mélange de beurre.
6. Déposer une grosse cuillère du mélange sur une plaque recouverte de papier parchemin (originellement une tôle graissée)
7. Vous devriez remplir deux grandes plaques avec 12 biscuits sur chaque plaque. Ne pas trop les coller, car ils gonfleront à la cuisson.
8. Cuire de 8-12 minutes sur la grille du haut.