

Recette offerte par "Forêts et Papilles"

Les galettes à l'avoine au sucre de forêts et Papilles

Ingrédients :

- 375 ml (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie + 375 ml (1 ½ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude + 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli + 60ml (1/4) d'huile de canola
- 1 sachet de sucre : aux baies sauvages ou à la rose sauvage ou encore à la lavande (forêts et papilles) (gardez-en un peu pour saupoudrer en fin de cuisson !)
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille 1 œuf



Méthode :

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
- Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate et le sel. Réserver.
- Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre, l'huile et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.
- À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 60 ml (¼ tasse), former 6 à 7 boules de pâte et les répartir sur chaque plaque. Presser les boules pour qu'elles aient 2 cm (¾ po) d'épaisseur.
- Cuire au four sur une plaque, environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Saupoudrer de sucre que vous avez mis de côté...

Servir tièdes ou froides. Délicieuses avec un thé ou tisane de Forêts et papilles...

Forêts
&
Papilles

Délicieuse de nature

