



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Biscuits aux pépites de Schtroumpf

Ingédients :

1 2/3 tasse Flocons d'avoine à cuisson lente

1 2/3 tasse Farine blanche tout usage

1 1/2 tasse Farine de blé entier

1 tasse Cassonade tassée

1 c. à thé Levure chimique (poudre à pâte)

2 Oeufs

3/4 tasse Huile de canola

1 tasse Lait partiellement écrémé 2 % M.G.

1/3 tasse Marmelade

Méthodes :

1 1/2 tasses Bleuets surgelés ou frais

Positionner la grille du four au plus haut. Préchauffer le four conventionnel à 200 °C (400 °C). Recouvrir les plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, les farines, la cassonade et la levure chimique. Réserver. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un fouet, battre les oeufs. Incorporer graduellement l'huile, le lait et la marmelade en fouettant légèrement. Ajouter les bleuets et mélanger sans plus. Incorporer graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Éviter de trop brasser. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 60 ml, façonner les boules de pâte et répartir également sur les plaques à biscuits. Espacer chaque boule de pâtes afin qu'elles ne se touchent pas à la cuisson (environ 6 par plaque).

Cuire au four conventionnel pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Transférer sur des grilles et laisser refroidir.

Astuces :

