THE J.M. SMUCKER Co

Mélange à biscuits aux canneberges et à l'avoine

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	12 mins	36	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 1/4 tasse (300 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade tassée
- 3/4 tasse (175 mL) de canneberges séchées
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de chocolat blanc
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes hachées

Directions

Step 1:

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Bien mélanger. Tasser le tout dans un grand bocal avec couvercle hermétique. Ajouter les autres ingrédients un par un, en couches, en les tassant fermement après chaque addition. Fermer le bocal et attacher un ruban décoratif. Imprimer la recette sur une carte et attacher-la au ruban.

Step 3:

Battre ½ tasse (125 ml) de beurre ramolli jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux. Ajouter 1 œuf et 1 c. à thé de vanille et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les ingrédients du bocal, en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Déposer par cuillérées à table sur une plaque à biscuits graissée et faire cuire au four à 350 ºF (180 ºC) de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 5 minutes sur les plaques avant de transférer sur des grilles pour laisser refroidir complètement.

Images

