THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits croquants

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	15 mins	72	N/A

Ingredients

- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 1 œuf
- 1 tasse (250 mL) d'huile de canola
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1 tasse (250 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1 tasse (250 mL) de céréales de riz croustillantes
- 1 tasse (250 mL) de céréales de flocons de maïs, légèrement écrasées
- 1/2 tasse (125 mL) de noix de coco en flocons
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes ou d'amandes, hachées

Directions

Step 1:

Mélanger la farine, le bicarbonate et le sel; réserver. Battre le beurre, le sucre, la cassonade et l'œuf ensemble au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporer l'huile et la vanille. Ajouter les ingrédients secs en mélangeant jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporer le reste des ingrédients. Bien mélanger. Déposer par cuillérées sur des plaques non graissées.

Step 2:

Faire cuire au four à 325 °F (160 °C), de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 5 minutes sur les plaques, retirer des plaques et laisser refroidir complètement sur des grilles.

Images

