THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits au gruau et aux grains de chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	15 mins	42	N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de margarine
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade, tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3/4 c. à thé (3 mL) de bicarbonate de soude
- 2 1/2 tasses (625 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Battre en crème les 6 premiers ingrédients à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Mélanger la farine et le bicarbonate. Ajouter au mélange crémeux, en battant à basse vitesse jusqu'à homogénéité. Incorporer le gruau et les grains de chocolat. Déposer la pâte par cuillérées combles sur des plaques à pâtisserie graissées ou tapissées de papier parchemin.

Step 2:

Faire cuire au four à 350 °F (180 °C), de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Ne pas trop faire cuire.

Images

