



THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits à l'avoine et aux brisures de chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 15 mins 72 N/A

Ingredients

- 2 1/4 tasses (550 mL) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 2 bâtonnets (1/2 tasse chacun / 125 mL chacun) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 2 gros œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1 1/4 tasse (300 mL) de gruau rapide
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 2:

Combinaison la farine et la poudre à pâte. Réserver.

Step 3:

Battre le beurre et la cassonade en crème à régime moyen du batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, la vanille et le lait condensé sucré en battant seulement jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter graduellement le mélange de farine en battant seulement jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le gruau et les grains de chocolat en battant à faible régime seulement jusqu'à ce que ce soit combiné.

Step 4:

Pour une cuisson immédiate, déposer environ 1 1/2 c. à table (22,5 ml) de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin, en laissant 2 po (5 cm) entre chaque biscuit. Aplatir légèrement. Faire cuire au four de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités commencent à brunir. Laisser refroidir et durcir les biscuits sur une grille.

Step 6:

Diviser la pâte en trois. Façonner des rondins de 2 po/5 cm de diamètre sur du papier parchemin. Rouler les rondins de pâte dans le papier parchemin et rouler les extrémités pour bien sceller. Réfrigérer jusqu'à fermeté, au moins 4 heures ou jusqu'à l'utilisation, maximum 5 jours. Au moment de l'utilisation, couper les rondins en tranches de 1/2 po/1,2 cm d'épaisseur et suivre les explications de l'étape 3. La pâte réfrigérée peut demander jusqu'à 5 minutes de plus de cuisson.

Images

