THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits au gruau et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	15 mins	48	N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de beurre amolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade tassée
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre granulé
- 1 oeuf
- 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 original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3/4 c. à thé (3 mL) de bicarbonate de sodium
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 3 tasses (750 mL) de gruau Robin Hood

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de canneberges séchées
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes hachées (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Step 2:

Réduire en crème le beurre, la cassonade, le sucre granulé, l'œuf, l'eau et l'extrait de vanille au mélangeur électrique, à vitesse moyenne, jusqu’à obtention d’une texture légère et crémeuse.

Step 3:

Mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et la cannelle. Ajouter ces ingrédients au mélange crémeux, en battant à faible vitesse jusqu'à consistance homogène. Ajouter en remuant le gruau, les canneberges et les noix.

Step 4:

Déposer la pâte par cuillérées combles sur les plaques à pâtisserie apprêtées.

Step 5:

Aplatir la pâte pour obtenir des biscuits craquants et la laisser telle quelle pour des biscuits tendres.

Step 6:

Cuire au four préchauffé pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Ne pas trop les cuire.

Images

