THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits aux flocons d’avoine et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	12 mins	48	N/A

Ingredients

- 1 3/4 tasses (425 mL) de farine de blé entier tout usage Robin Hood®

  Farine de blé entier tout usage Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de clou de girofle moul
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 oeuf
- 1 tasse (250 mL) de compote de pommes
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de sodium
- 1 tasse (250 mL) de raisins secs ou de canneberges séchées
- 1 tasse (250 mL) de gruau Robin Hood®

  Gruau rapide Robin Hood®

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Enduire d’un corps gras ou chemiser de papier sulfurisé des plaques à pâtisserie.

Step 2:

Déposer la farine, le sel et les épices dans un grand bol. Bien remuer pour mélanger.

Step 3:

Réduire complètement en crème le shortening, le sucre et l'œuf dans un bol moyen.

Step 4:

Mélanger la compote de pommes et le bicarbonate de sodium dans un autre bol. Ajouter au mélange crémeux en alternance avec les ingrédients secs. Bien remuer. Ajouter en remuant les raisins et le gruau.

Step 5:

Déposer par cuillérées à thé (5 ml), à une distance de 2 po (5 cm), sur les plaques apprêtées.

Step 6:

Cuire dans un four préchauffé pendant 10 à 12 minutes ou jusqu’à ce que les biscuits soient bien dorés. Laisser reposer 5 minutes avant de les déposer sur une grille.

Images


SINCE 1909.