# metro



## Biscuits à l'avoine

Évaluer cette recette



10 Votes



Sans noix et sans arachides

BISCUITS

0.15PRÉPARATION

0:15

0:30 CUISSON TEMPS TOTAL

## Ingrédients

250 ml (1 tasse) Margarine molle

250 ml (1 tasse)

Cassonade

500 ml (2 tasses) Flocons d'avoine à cuisson rapide

Farine à pâtisserie

500 ml (2 tasses)

Eau chaude

(1/4 tasse)

60 ml

5 ml

Bicarbonate de soude

(1 c. à thé)

5 ml Essence de vanille

(1 c. à thé)

# Préparation

Préchauffer le four à 180 °C / 350 °F.

Dans un bol, battre la margarine en crème. Y ajouter la cassonade et bien mélanger.

Ajouter le reste ingrédients et bien mélanger.

Déposer 15 ml (1 c. à soupe) de pâte par biscuit sur une plaque à biscuits beurrée. Aplatir la pâte à l'aide d'une fourchette.

Cuire au four, sur la grille du bas, à 180 °C / 350 °F environ 10 à 12 minutes.

Source: Metro

#### Mentions légales

#### Recettes sans noix et sans arachides

Assurez-vous de bien lire les étiquettes des produits utilisés pour vérifier s'ils sont exempts de noix et/ou d'arachides et de bien vérifier si les produits portent la mention « Peut contenir des noix et des arachides ».

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

10 ml Zeste d'orange (2 c. à thé)

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.