

Biscuits à l'avoine et au café



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	26 min	24 portions de 1 biscuit (22 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/2 tasse de margarine non hydrogénée
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse d'édulcorant sans calorie granulé
- 1 œufs
- 2 c. à soupe de café instantané
Torréfaction originale *Maxwell House*
- 1 1/2 c. à thé de vanille
- 1/4 tasse d'amandes hachées finement

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 375 °F.

Mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude et la cannelle.

Mélanger au batteur la margarine, la cassonade et l'édulcorant dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter l'œuf, le café et la vanille; bien mélanger. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant. Incorporer les amandes. Déposer des cuillerées à soupe de pâte pleines, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie.

Cuire de 10 à 11 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 1 min sur les plaques à pâtisserie. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Top

Trucs culinaires

Savoir-faire Conserver les biscuits

Les sacs en plastique refermables et les contenants hermétiques aideront à garder la fraîcheur de vos biscuits plus longtemps. Les contenants en métal conviennent également si le couvercle se ferme hermétiquement. Laissez les biscuits refroidir complètement avant de les conserver. Conservez les biscuits croustillants et les biscuits tendres dans des contenants séparés, sinon les biscuits croustillants ramolliront.

Nutrition

Portions

24 portions de 1 biscuit (22 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 24 portions de 1 biscuit (22 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	100
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	5g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	0.5g
---------------------------	------

Cholestérol	10mg
--------------------	-------------

Sodium	110mg
---------------	--------------

Glucides	12g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	5g
--------	----

Protéines	2g
------------------	-----------

Vitamine A	2 %VQ
------------	-------

Vitamine C	0 %VQ
------------	-------

Calcium	2 %VQ
---------	-------

Fer	4 %VQ
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top