

Galettes d'avoine comme à l'école secondaire

- La meilleure recette de galettes d'avoine comme dans le temps du secondaire...



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un bol, combinez l'avoine, la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans le bol de votre mélangeur électrique, battre le beurre, le sucre et la cassonade en crème jusqu'à ce que la texture soit légère.
4. Ajouter l'œuf et battre pendant une minute. Ajouter la vanille et mélanger.
5. Réduire la vitesse, ajouter les ingrédients secs et mélanger.
6. Utiliser une grosse cuillère et déposer la pâte sur la plaque à cuisson. Écraser avec un verre ou une fourchette.
7. Faire cuire pendant 13 minutes.
8. Laisser reposer et manger!

“ *Aujourd'hui, effectuez un petit retour en arrière en faisant la FAMEUSE recette des galettes d'avoine comme dans le temps du secondaire...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)