

# Biscuits à l'avoine et raisins secs

- Une délicieuse recette de biscuits à l'avoine et aux raisins secs!



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
12 MIN

TEMPS TOTAL  
17 MIN

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre (ou de margarine)
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de soda
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3 tasses (750 ml) de flocons d'avoine (gruau)
- 1 tasse (250 ml) de raisins secs

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Battre le beurre, les œufs, les sucres et la vanille ensemble. Bien mélanger.
3. Ajouter la farine, le sel, le soda et la cannelle. Bien mélanger.
4. Ajouter le gruau et les raisins. Bien mélanger.
5. Déposer la pâte à biscuits sur une tôle pour aller au four. On parle d'environ 1 cuillère à soupe pleine par biscuit.
6. Faire cuire environ 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

“ *Des très bons biscuits aux raisins secs et faciles à faire! Pourquoi pas en amener une fournée au bureau demain? Ça va faire plaisir aux gourmands!* ”

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

