

Biscuits déjeuner à l'avoine et pépites de chocolat

- Les délicieux biscuits déjeuner à l'avoine et aux pépites de chocolat (Très facile!)



Ingrédients :

- 2 tasses et 1/4 (565 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
- 2 cuillères à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1/3 de tasse (85 ml) de **compotes de pommes sans sucre**
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable (ou miel)
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 1 gros œuf

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapissez une plaque à biscuits d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, combinez les flocons d'avoine, la farine, la cannelle, le bicarbonate de soude, la cassonade et les pépites de chocolat.
3. Dans un autre bol, combinez le beurre d'arachides, la compote de pommes, le sirop et l'œuf.
4. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et bien mélanger.
5. Étendre et aplatir la pâte à biscuits sur le papier parchemin.
6. Faire cuire pendant 9 à 10 minutes.
7. Refroidir!

“

*Ces délicieux biscuits sont nourrissants et absolument parfaits pour le déjeuner!
L'ingrédient secret est une bonne dose de beurre d'arachides ;)*

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