BISCUITS D'AVOINE AUX NOISETTES

24 biscuits v1

INGRÉDIENTS

Humides et sucre

- 1/2 tasse de margarine végétale
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- ¼ tasse de sucre de canne
- 1 œuf
- ½ c. à table d'extrait de vanille

Secs

- 1 ¼ tasse de farine de blé tout usage non blanchie
- 1 ¼ tasse bien tassée de flocons d'avoine
- 1 ¼ tasse de noisettes

Assaisonnements

- ¾ c. à thé de cannelle en poudre
- 1 c. à thé de graines de cardamone
- ½ c. à thé de sel

INSTRUCTIONS

- Faire chauffer le four à 350 °F. Mélanger les ingrédients humides et le sucre jusqu'à une consistance lisse.
- Broyer les noisettes très fin avec un petit robot culinaire. Broyer les graines de cardamome avec un mortier et un pilon pour obtenir une poudre. Déchiqueter fin la moitié des flocons d'avoine avec un petit robot culinaire.
- Mélanger les ingrédients secs et les assaisonnements.
- Amalgamer le tout et façonner des boulettes de 3,5 cm environ.
- Aplatir les boulettes sur une tôle à biscuits non huilée.
- Cuire 15 min. à 350 °F. Laisser reposer 5 minutes avant de décoller les biscuits.