

VG

BISCUITS AVOINE  
CHOCOLAT &  
CANNEBERGE  
À OFFRIK



Temps de préparation: 10 mins  
Temps de cuisson: 10-12 mins  
Rendement: 10-12 biscuits

VG

### Ingrédients liquides

- Beurre non salé à température pièce ou margarine - 1/2 tasse
- Oeuf\* - 1
- Extrait de vanille - 1 c. à thé

\*pour une version végétalienne, l'oeuf peut être remplacé par un oeuf de lin (1 c. à soupe de graines de lin moulues + 2 c. à soupe d'eau)

### Préparation

1. Préchauffer le four à 375°F et tapisser une plaque de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, déposer les ingrédients secs. Ajouter les ingrédients liquides et mélanger avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
3. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, déposer la pâte à biscuit en boules sur la plaque. Aplatir légèrement avec les doigts.
4. Cuire au centre du four pendant 10 à 12 minutes.

Se conservent 3 à 4 jours à température ambiante dans un contenant hermétique ou 1 semaine au réfrigérateur.

Se congèlent jusqu'à 3 mois.