

Biscuits pacane-gruau du Chef Stuart

Quand il s'agit de biscuits — et admettons-le, nous adorons tous les biscuits, il est difficile de trouver des biscuits bons pour la santé — mais voici la meilleure solution que je propose pour des biscuits sains. Le gruau me ramène à mon enfance et l'incorporer dans des biscuits est une formidable façon de consommer des fibres. Emportez-en un avant de partir au travail ou mettez-en un dans le sac-repas de votre enfant. Ceux-ci sont également formidables pour congeler dans les Contenants Garde-gèle® afin de les consommer plus tard!

Donne environ 24 biscuits

Ingrédients

- ½ tasse de beurre, ramolli
- ½ tasse de sucre blanc
- ½ tasse de cassonade, tassée
- 1 oeuf
- 1 tasse de farine tout usage, tamisée
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à thé de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ Cannelle-vanille
- ½ tasse de pacanes, hachées
- 1 ½ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

Cuisinons!

1. Préchauffer le four à 375°F/190°C.
2. Dans le Bol Grand-mère® à l'aide d'une Spatule à sauce en silicone, battre en crème le beurre, le sucre blanc et la cassonade.
3. Ajouter les œufs en battant.
4. Combiner ensuite la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ Cannelle-vanille jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
5. Incorporer les pacanes et les flocons d'avoine jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
6. À l'aide d'une cuillère à soupe de votre Ensemble de cuillères à mesurer, répartir en portions la pâte à biscuits, la rouler en boule, mettre sur une tôle à biscuits graissée et presser doucement vers le bas avec le pouce.
7. Cuire au four pendant 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient brun légèrement doré.
8. Les retirer de la tôle à biscuits et les laisser refroidir sur une grille.
9. Mettre les biscuits dans le Garde-biscuits des Fêtes ou dans un contenant de La Collection modulaire® pour préserver leur fraîcheur, ou les mettre dans un Grand contenant 2 Garde-gèle® et les congeler pour plus tard.