

Biscuits avoine, épices et cerises dans le chocolat noir Croque Cerise



>> INGRÉDIENTS

- 1 œuf
- 3/4 tasse de beurre
- 3/4 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à table d'eau
- 3/4 tasse farine de blé entier
- 3/4 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé de cannelle
- 3/4 c. à thé de muscade
- 1/2 c. à thé de gingembre
- 3 tasses de flocon d'avoine
- 1 tasse de cerise dans le chocolat Croque Cerise coupé en 2

>> PRÉPARATION

Préchauffer le four à 175°C (350°F) et tapisser ou beurrer 2 plaques à biscuit.

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, crémier le beurre, la cassonade et le sucre.

Ajouter l'œuf et l'eau en battant.

Incorporer les ingrédients secs préalablement mélangés, à l'exception des cerises dans le chocolat.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les cerises dans le chocolat Croque Cerise.

Déposer la pâte sur les plaques à biscuit, à l'aide de 2 cuillères.

Espacer suffisamment pour empêcher qu'ils ne collent ensemble lors de la cuisson.

Cuire environ 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer.

Laisser refroidir et garder dans un contenant hermétique.