



GALETTES à l'AVOINE

J'aimerais bien pouvoir dire que je fais encore et encore la recette de galettes qui sont dans ma famille depuis des générations, mais cette recette provient en fait de Ricardo. Ce dernier affirme d'ailleurs que qu'il détient la meilleure recette de galettes, et a raison de s'en vanter! Ces biscuits sont juste assez sucrés et moelleux pour être un dessert satisfaisant, et suffisamment santé pour faire office de collation. Une belle découverte! Si vous êtes dans un esprit plus festif, faites un petit trou avec votre pouce juste avant de les envoyer au four, ça vous fera une petite cavité à remplir de votre confiture préférée!

INGRÉDIENTS (POUR 12 BISCUITS)

- 1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 1/2 tasse de flocons d'avoine
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 œuf

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F. Tapisser de papier parchemin deux grandes plaques à biscuits.
2. Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade, l'huile et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'une contenance de 60 ml (1/4 tasse), répartir six à sept boules de pâte sur chaque plaque. Presser les boules pour qu'elles aient 2 cm (3/4 po) d'épaisseur. Cuire au four une plaque à la fois environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir sur une grille.