

Galettes à l'avoine (les meilleures)

Ingrédients

- ☐ 225 g (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 150 g (1 ½ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- ☐ 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- ☐ 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- ☐ 115 g (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
- ☐ 265 g (1 ¾ tasse) de cassonade
- ☐ 60 ml (¼ tasse) d'huile de canola
- ☐ 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- ☐ 1 oeuf

Préparation

- ☐ Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.
- ☐ Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, le bicarbonate et le sel.
- ☐ Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade, l'huile et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.
- ☐ À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 60 ml (¼ tasse), former des boules de pâte et les répartir sur les plaques en les espaçant. Presser les boules pour qu'elles aient 2 cm (¾ po) d'épaisseur.
- ☐ Cuire au four, une plaque à la fois, 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir sur une grille. Servir tièdes ou froides.