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 ¼ 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, crémer 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.

Revision #1
Created 2024-05-14 02:44:31 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-14 02:48:15 UTC by ChefErable05