

# Le truc de Solange

L'art d'apprêter les restes de céréales...!

## BISCUITS AUX CÉRÉALES

### Ingrédients :

- ½ tasse de margarine
- 1 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de vanille
- 1½ tasse de céréales écrasées en chapelure (ceux à déjeuner)
- 1 tasse de farine
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de pépites de chocolat

### Méthode :

- Préchauffer le four à 350°F
- Dans un bol, défaire en crème la margarine et la cassonade. Ajouter l'œuf et la vanille et bien brasser.
- Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients secs et les ajouter au mélange humide. Bien mélanger.
- Placer par cuillerée sur une plaque à biscuit recouverte d'un papier sulfurisé. Espacer de 2.5 cm chaque biscuit.
- Cuire au centre du four 7 à 8 minutes.

Laisser reposer 5 minutes avant de retirer de la plaque.

Donne environ 15 à 18 biscuits.

Source : Nos Recettes Maisons sur Facebook

### Notes :

J'ai utilisé des céréales Kashi, multigrains, quinoa et raisins.

J'ai mis des morceaux de chocolat blanc.

Les biscuits seront encore un peu mous après le 5 minutes de repos. Les déposer sur une grille délicatement et ils finiront de refroidir.