

Le truc de Solange

BISCUITS POMMES ET AVOINE

Rendement : environ 3 douzaines

Ingrédients

3 pommes pelées, évidées, tranchées
2 c. à s. de sucre super fin
¼ c. à thé cannelle moulue
1 tasse beurre non salé, ramolli
1 tasse cassonade
½ tasse de sucre
2 œufs
1 c. à thé extrait de vanille
1 ¼ tasse farine tout usage
1 c. à thé de bicarbonate de soude
¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de muscade
3 tasses flocons d'avoine

Préparation

- Préchauffer le four à 350° F. Graisser légèrement une plaque à biscuits
- Dans une petite casserole faire cuire à feu doux les pommes, le sucre super fin et la cannelle, jusqu'à ce que les pommes ramollissent et que la préparation épaisse. Retirer du feu et réserver.
- Dans un grand bol, battre en crème le beurre, la cassonade et le sucre. Incorporer les œufs et l'extrait de vanille.
- Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la muscade. Ajouter au premier appareil et bien mélanger. Incorporer les flocons d'avoine, puis les pommes.
- Déposer la pâte à la cuillère sur la plaque. Faire cuire au four de 10 à 12 minutes, puis disposer les biscuits sur une grille et laisser refroidir.