

BISCUIT GÉANT



PORTIONS : 8

PRÉPARATION : 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

Farine de blé entier	180 ml (¾ tasse)	Cassonade	125 ml (½ tasse)
Flocons d'avoine à cuisson rapide	180 ml (¾ tasse)	Yogourt à la vanille	180 ml (¾ tasse)
Bicarbonate de soude	2,5 ml (½ c. à thé)	Œuf	1
Sel	1 ml (¼ c. à thé)	Arachides, hachées	30 ml (2 c. à soupe)
Beurre non salé, tempéré	60 ml (¼ tasse)	Canneberges séchées	30 ml (2 c. à soupe)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d'une feuille de cuisson réutilisable.
3. Dans un bol moyen, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
4. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec la cassonade pendant 1 minute.
5. Ajouter le yogourt et l'œuf, puis continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
6. Avec une cuillère en bois, incorporer les ingrédients secs et mélanger lentement pour lier les ingrédients ensemble.
7. Déposer la pâte sur la plaque à biscuits. Façonner un biscuit géant d'environ 23 cm (9 po) de diamètre à l'aide de la cuillère en bois.
8. Répartir les arachides sur un tiers du biscuit. Sur le deuxième tiers, déposer les canneberges, et laisser le dernier tiers sans garniture.
9. Cuire au four environ 18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du biscuit en ressorte propre.
10. Laisser refroidir le biscuit géant sur la plaque pendant 5 minutes, le couper en pointes et déguster.

Découvrez encore plus de recettes sur cuisinonsenfamille.ca.

ASTUCE

- Variez les garnitures sur le biscuit (ex. noix hachées + dattes en morceaux, noix de coco râpée + brisures de chocolat).

POUR LA BOÎTE À LUNCH

Doublez la recette. Sur des plaques à biscuits, congelez des portions individuelles de la pâte à biscuits, puis déposez-les dans un plat ou un sac de congélation. Au besoin, placez directement le nombre de biscuits voulu au four pendant 10 minutes. N'oubliez pas de choisir des garnitures conformes à la politique sur les allergies alimentaires de l'école.