

Biscuits à l'avoine, canneberge-coco-chocolat blanc

Tu peux congeler ces biscuits, pour en avoir toujours à portée de main. Ils se congèlent crus, une fois mis en boule et légèrement aplatis. Il faudra les cuire encore congelés et 1 minute de plus.

Recette pour 4 douzaines de biscuits

250 g de beurre mou (pas fondu)
325 g de sucre de canne
2 gros œufs
1 C à café de vanille liquide
100 g de noix de coco râpée sèche
220 g de flocons d'avoine (petits)
280 g de farine
1 C à café de levure chimique
1 C à café de bicarbonate
½ C à café de sel
200 g de chocolat blanc
200 g de canneberges sèches (ou de cerises confites coupées en 4)

Préparation

Préchauffe ton four à 200°C. Prépare une plaque couverte de papier cuisson.

Dans un saladier, mixe le beurre et le sucre avec un fouet électrique (ou avec tes ptis muscles) jusqu'à obtenir une crème (environ 2 minutes).

Continue à fouetter, et ajoute la vanille et les œufs 1 à 1 en mélangeant bien. Fouette encore 1 minute pour obtenir un mélange bien crémeux.

Mélange bien tous les autres ingrédients dans un autre saladier. Ajoute le mélange beurre-sucre-œufs ci-dessus. Mélange avec une cuillère en bois, ou avec les mains, c'est encore mieux.

Quand ton mélange est fait, forme des boules de pâte équivalentes à 2 cuillères à soupe. Dépose les sur la plaque et aplatis les légèrement. Tu vas faire ainsi 4 fournées de 12 biscuits. Tu peux aussi en congeler la moitié (voir note en introduction).

Enfourne pour 9 à 10 minutes. Laisse les refroidir sur une grille.

