



## Biscuits à l'avoine et à l'érable

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Portions : 20

**Ingrédients:**

10 mL (2 cuil. à thé) de poudre à pâte

338 mL (1 1/2 tasse) de farine

125 mL (1/2 tasse) de lait

1 oeuf battu

125 mL (1/2 tasse) de shortening

225 mL (1 tasse) de sirop d'érable

338 mL (1 1/2 tasse) de flocons d'avoine

125 mL (1/2 tasse) de noix

50 mL (1/4 tasse) de pépites de caramel écossais (facultatif)

**Instructions:**

1. Dans un grand bol à mélanger, incorporer la poudre à pâte, la farine, le lait, l'oeuf, le shortening et le sirop d'érable.
2. Ajouter les flocons d'avoine et les noix (ajouter les pépites de caramel écossais si désiré) au mélange.
3. Disposer des boules de la taille d'une cuillerée à soupe sur une plaque à biscuits non beurrée.
4. Cuire à 190 °C (375 °F) pendant 10 minutes.