

Biscuits de Papy

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
• Pruneaux séchés, hachés finement	8	8
Lait 2 % m.g. ou moins	125 ml	½ tasse
• Farine de seigle	175 ml	¾ tasse
Farine tout usage	175 ml	¾ tasse
Sucre	50 ml	¼ tasse
Poudre à pâte	4 ml	¾ c. à thé
Sel	2 ml	½ c. à thé
• Œuf battu	1	1
Huile	50 ml	¼ tasse
Vanille	5 ml	1 c. à thé
• Noix de Grenoble hachées finement	25 ml	2 c. à table

RENDEMENT : 12 portions de 2 biscuits

MODE DE PRÉPARATION

- Chauffer le four à 190 °C (375 °F).
Placer la grille en haut du four.
- Dans un plat allant au four micro-ondes, mélanger les pruneaux et le lait.
Chauffer au four micro-ondes à puissance faible à moyenne 2 minutes, puis laisser tiédir.
- Mélanger les ingrédients secs ; mettre de côté.
- Mélanger l'œuf, l'huile, la vanille et la préparation de pruneaux.
Incorporer aux ingrédients secs ; bien mélanger.
Déposer, à la cuiller de 15 ml (1 c. à table) comble, sur une tôle de cuisson légèrement huilée.
Aplatir légèrement à l'aide d'une spatule.
- Répartir les noix hachées sur les biscuits.
Cuire environ 20 minutes.
À la sortie du four, retirer les biscuits de la tôle et les laisser refroidir sur un treillis.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

Valeur nutritive par portion :

Glucides : 18,7 g

Fibres : 1,6 g

Protéines : 2,5 g

Lipides : 6,3 g