



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits aux pêches et à l'avoine

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide
¾ tasse (180 ml) de farine tout usage
1 ½ c. à thé (7.5 ml) de poudre à pâte
1 ½ c. à thé (7.5 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1.25 ml) de muscade moulue
2 c. à table (30 ml) beurre, fondu
½ tasse (250 ml) de cassonade
1 œuf
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
½ tasse (125 ml) de pêches, coupées en petits dés

Préparation

Préchauffer le four à 325°F.

Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.

Dans un grand bol, combiner les flocons d'avoine, la farine, la poudre à pâte, la cannelle moulue et la muscade moulue.

Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides justes assez pour humectée. Incorporer les pêches coupées.

À l'aide d'une cuillère, déposer la pâte sur la plaque à biscuits préparée. Une cuillère à crème glacée fonctionne bien pour cette étape.

Cuire de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Donne environ 16 à 22 biscuits.