



Biscuits déjeuner aux bleuets

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/8 tasse d'huile de coco fondue
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1 c thé de vanille
- 3/4 tasse de bleuets
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 3/4 tasse de bleuets séchés
- 1/3 tasse d'amandes effilées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et la cassonade.
3. Ajouter les l'huile, le beurre, les oeufs, le sirop d'érable et la vanille et mélanger à la mixette.
4. Ajouter les flocons un peu à la fois et brasser entre chaque ajout.
5. Ajouter les bleuets et les amandes et mélanger.
6. À l'aide d'une cuillère, déposez un peu du mélange sur une plaque recouverte de papier

parchemin afin de faire de 12 à 15 biscuits.

7. Enfourner pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés!