

Recette parfaite  
pour la cuisine collective

# Biscuits avoine et pépites de chocolat



**Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :** Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

**Portions de la recette de base : 36 biscuits**  
**Temps de préparation : 20 minutes**  
**Temps de cuisson : 12 minutes**

## Préparation

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange ait gonflé. Ajouter l'œuf et la vanille en battant.

Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel.

Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.

Laisser tomber la pâte, environ 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, sur des plaques à biscuits tapissées de papier parchemin ou beurrées, en laissant un espace d'environ 2 po (5 cm) entre chaque biscuit. Déposer une plaque à biscuits sur la grille supérieure du four préchauffé à 375°F et une autre sur la grille inférieure.

Cuire pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (intervertir et tourner les plaques à la mi-cuisson). Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir.

Source : [Coup de Pouce](#)



Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Beurre ramolli	150 ml (2/3 tasse)		
Cassonade	250 ml (1 tasse)		
Œuf	1		
Extrait de vanille	10 ml (2 c. à thé)		
Flocons d'avoine	375 ml (1 ½ tasse)		
Farine tout usage	250 ml (1 tasse)		
Poudre à pâte	2 ml (½ c. à thé)		
Bicarbonate de soude	2 ml (½ c. à thé)		
Sel	1 ml (¼ c. à thé)		
Pépites de chocolat	375 ml (1 ½ tasse)		