

GALETTES à L'AVOINE, AU CHOCOLAT ET AUX PETITS FRUITS. PARFAITES POUR APPÂTER DES LUTINS

Ingrédients: (13 grosses galettes)

1 1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
1 1/4 tasse de farine tout usage
1/4 tasse de cacao
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
une pincée de sel
1/4 tasse de beurre non salé ramolli
1 tasse de cassonade
1/2 tasse de yogourt grec à la vanille
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 oeuf
1/2 tasse de petits fruits séché (canneberges, bleuets et cerises)
1/2 tasse de pépites de chocoalt (ou ici des minis M&M)



Préchauffer le four à 375 F et tapisser 2 plaques à biscuits de papier parchemin.

Dans un bol, mélanger l'avoine, la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade. Ajouter le yogourt, la vanille et l'oeuf et bien mélanger.

Ajouter le mélange de farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les fruits séchés et le chocolat et bien les incorporer à la pâte.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former des boules de pâte et les déposer sur les plaques à biscuits. Les aplatir avec une spatule en silicone.

Enfourner les galettes 12 minutes.

Placer quelques galettes dans un piège à lutin et attendre patiemment qu'un lutin soit attiré par la bonne odeur de vos galettes.