

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 7 MINUTES

16 BISCUITS

BISCUITS AUX NOIX DE GRENOBLE

INGRÉDIENTS

1 tasse de farine tout usage

½ tasse de flocons d'avoine à l'ancienne

½ c. à thé de bicarbonate de soude

½ c. à thé de muscade

½ tasse de noix de Grenoble

⅓ tasse de beurre non salé à la température ambiante

½ tasse de sucre

1 œuf

1 c. à thé de vanille

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350 °F.
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude, la muscade et les noix. Réserver.
- 3 Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre, l'œuf et la vanille. Incorporer les ingrédients secs réservés et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois (terminer avec les mains si nécessaire).
- 4 Sur une plaque de cuisson tapissée d'un papier parchemin ou d'un tapis en silicone, déposer la pâte à biscuit en cuillérées d'environ 30 ml (2 c. à soupe). Cuire au four, sur la grille du milieu, de 7 à 8 minutes. Les biscuits sont prêts même s'ils sont encore mous. Laisser refroidir sur une grille.

Valeur nutritive

PAR PORTION :

1 biscuit

ÉQUIVALENCES RÉNALES :

1 éq. féculent

Calories	135 Kcal
Protéines	2 g
Glucides	15 g
Fibres	1 g
Lipides	7 g
Gras saturés	3 g
Cholestérol	23 mg
Sodium	45 mg
Potassium	43 mg
Phosphore	43 mg