



Source de l'image: qc.allrecipes.ca

# BISCUITS AUX MILLE FACETTES

## INGRÉDIENTS

- ½ tasse beurre
- ½ tasse compote de pommes
- 1 tasse de cassonade
- 2 œufs
- ½ c. à thé de vanille
- 1 tasse de farine tout-usage
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de cannelle
- 3 tasses de gruau

## PRÉPARATION

1. Combiner la farine, le bicarbonate de soude et les épices.
2. Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
3. Ajouter la compote de pommes et mélanger.
4. Incorporer les œufs et la vanille et bien battre.
5. Ajouter le mélange de farine et bien mélanger.
6. Incorporer le gruau et les garnitures en remuant.
7. Laisser tomber par cuillère comble sur une plaque graissée ou couverte d'un papier parchemin.
8. Cuire au four à 350°F, pendant environ 7 à 12 minutes (selon la grosseur des biscuits).

