

Biscuits aux flocons d'avoines et aux abricots



Ingrédients pour 25 biscuits environ

125 g de beurre demi sel mou

125 g de sucre de canne complet (ou de sucre de canne blond, vos biscuits seront plus clairs)

1 œuf

1 cuil. à soupe de lait entier ou demi écrémé

½ cuil. à café d'extrait de vanille

100 g de farine à levure incorporée (ou 100 g de farine et 1 cuil. à café rase de levure chimique)

150 g de flocons d'avoine, bio si possible

80 g d'abricots moelleux

Préchauffez votre four à 165°C (chaleur tournante) ou à 180°C (chaleur traditionnelle).

Coupez les abricots moelleux en dés.

Dans un bol, mélangez le beurre et le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.

Ajoutez l'œuf, le lait, l'extrait de vanille et mélangez.

Ajoutez la farine (ou la farine et la levure), les flocons d'avoine, les abricots et mélangez juste assez pour amalgamer la pâte.

A l'aide d'une grande cuillère, prélevez de la pâte et, entre vos mains, formez des boules de la taille d'une noix.

Posez-les sur une plaque de cuisson antiadhésive et aplatissez-les légèrement.

Enfournez pour 12 à 14 minutes.

Le centre doit être encore souple mais vous devez pouvoir les déplacer sur la plaque en les poussant du bout des doigts.

Retirez-les de la plaque à l'aide d'une spatule et laissez refroidir sur une grille.