

Biscuits de chez moi... aux carottes, canneberges et avoine



“ Une petite recette du Québec dont la quantité en sucre a été nettement réduite. ”

Les Ingrédients :

(Pour 12 à 15 gros biscuits) :

- 2 grosses (115 g) [carotte](#)
- 65 g de beurre demi-sel (température ambiante)
- 1 œuf
- 125 ml de sirop d'agave
- 160 g de farine
- 125 g de flocons d'avoine
- 3/4 à 1 c. à thé de mélange d'épices pour 'Pain d'épices'
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à thé d'[écorces d'orange](#) séchées en poudre
- 100 g de canneberges

Les Étapes :

Épluchez la carotte. Râpez-la. Réservez.

Battez le beurre. Incorporez l'œuf puis le sirop d'agave, battez.

Sans mélanger, ajoutez sur ce mélange, la farine, le bicarbonate, les épices et l'avoine. Mélangez rapidement à la cuillère. Ajoutez ensuite les carottes râpées, l'écorce d'orange séchée et les canneberges. Mélangez.

Répartissez la pâte (à l'aide d'une cuillère à glace) à intervalles d'environ 7 cm sur une grande plaque à cuisson chemisée (papier sulfurisé ou silicone).

Enfournez dans le milieu du four à préchauffé à 180°C pendant environ 12 à 15 minutes.

Sortez du four. Laissez refroidir. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Recette des [sablés aux carottes et purée d'amandes](#).
- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.