

## BISCUITS AUX PACANES ET ÉRABLE

1 et 1/3 tasse de beurre mou non salé  
4 c. à thé d'essence de vanille  
1/2 tasse de sucre à glacer  
1 tasse de sirop d'érable  
2 tasses de farine de blé entier  
1 et 1/3 tasse de pacanes hachées  
1 et 1/2 tasse de gruau 1 minute

Préchauffez le four à 350 F. Dans un bol, battre le beurre avec la vanille le sucre et le sirop. Ajoutez la farine tamisée, les pacanes et le gruau et mélangez. Faites des boules avec le mélange pour les faire cuire.

Truc : utiliser une petite cuillère a crème glacé pour façonner des boules et ensuite les aplatir avec de dos d'un cuillère.

Déposer sur une plaque couverte de papier parchemin ou beurré avec 1/4 pouce entre chacune.  
Il ne reste plus qu'à cuire au four entre 20 et 25 minutes dans le haut et laisser refroidir sur la plaque.  
Donne environ 50 biscuits

Il ne reste plus qu'a les mangers!!! ;-P

QuoTime™ et un  
abonnement  
sont requis pour visionner cette image.

