

GALETTES À L'AVOINE

Nombre de portions : 5 galettes	Temps de préparation : 8 minutes
	Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients :

- 125 ml (1/2 tasse) de **purée de dattes**
- 60 ml (1/4 tasse) de **yogourt à la vanille**
- 15 ml (1 c. soupe) **d'huile de canola**
- 1 **œuf**
- 5 ml (1 c. à thé) **d'extrait de vanille**
- 125 ml (1/2 tasse) de **flocons d'avoine** à cuisson rapide (gruau)
- 125 ml (1/2 tasse) de **farine de blé entier**
- 2,5 ml (1/2 c. thé) de **poudre à pâte**
- 2.5 ml (1/2 c. thé) **cannelle moulue**
- 60 ml (1/4 tasse) ou plus de **garnitures au choix** (noix, fruits séchés ou frais, épices, chocolat, etc.)

Méthode :

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un grand bol, combiner la purée de dattes, le yogourt, l'œuf, la vanille et l'huile.

Mélanger.

Ajouter les flocons d'avoine, la farine, la poudre à pâte et la cannelle et mélanger délicatement.

Sur une plaque à biscuits légèrement huilée, former 5 boules de pâte d'environ 60 ml (1/4 tasse)

Chacune. Écraser de manière à former des galettes.

Ajouter les garnitures de votre choix.

Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les galettes soient dorées.

Servir et déguster.

Bon appétit!