



375 ml (1 tasse et 1/2)	de farine tout usage
2,5 ml (1/2 c. à thé)	de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé)	de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé)	de sel
500 ml (2 tasses)	de flocons d'avoine
125 ml (1/2 tasse)	de cassonade
125 ml (1/2 tasse)	de compote de pommes
125 ml (1/2 tasse)	de beurre ramolli
2	œufs
5 ml (1 c. à thé)	d'extrait de vanille
30 ml (2 c. à soupe)	d'eau
250 ml (1 tasse)	de raisins secs broyés

- ❖ Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la poudre à pâte. Incorporer les flocons d'avoine en remuant
- ❖ Dans un autre bol, battre en crème la cassonade, la compote de pommes et le beurre. Ajouter les œufs et la vanille ; battre jusqu'à homogénéité. Ajouter les ingrédients secs puis l'eau et mélanger. Défaire les raisins secs au robot et les incorporer dans la pâte.
- ❖ Déposer la pâte par cuillerées de 60 ml (1/4 de tasse) par galettes sur des plaques graissées.
- ❖ Cuire au four, à 350 °F (180 °C) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les galettes soient légèrement dorées.