

Galettes à l'avoine et aux pépites de chocolat

Portions: 8 à 10 galettes

Ingrédients:

1er mélange:

- 1 1/2 tasse de farine
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 de c. à thé de cannelle

2e mélange:

- 5 c. à soupe de margarine
- 3/4 tasse de cassonade
- 1/4 de tasse de lait végétal (j'ai utilisé de la boisson de soya)
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 compote de pommes en format individuel (104 ml)
- 1/2 tasse de pépites de chocolat noir 50%

Préparation:

- Préchauffer le four à 350F
- Mettre tous les ingrédients du 1er mélange dans un bol.
- Mélanger et réserver.
- Dans un autre bol, mettre les ingrédients du 2e mélange, sauf les pépites de chocolat.
- Bien mélanger à l'aide d'un batteur électrique.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- Mettre des cuillerées de mélange sur une plaque graissée ou tapissée de papier parchemin.
- Écraser un peu avec le dos de la cuiller.
- Cuire au four pendant 15 minutes.

Voir la [vidéo](#)

