

# Biscuits aux flocons d'avoine



1	tasse	beurre ou margarine
1	tasse	sucré
$\frac{1}{2}$	tasse	cassonade
1		oeuf battu
1	c.thé	vanille
$1\frac{1}{2}$	tasse	farine tout usage
1	c.thé	bicarbonate de soude
$1\frac{1}{2}$	tasse	flocons d'avoine
$\frac{3}{4}$	tasse	noix de coco râpée

Battre le beurre en crème.

Ajouter le sucre, cassonade et l'œuf. Incorporer la vanille et bien mélanger. Ajouter la farine tamisée avec le bicarbonate, les flocons d'avoine et la noix de coco.

Former de petites boules et écraser à la fourchette sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire 10 minutes au four à 350°F.

**Bon appétit!**

