

Galettes pour superhéros

2 carottes pelées, coupées en tronçons
1 courgette verte pelée, coupée en tronçons
4 petits champignons blancs, coupés en 4
2 œufs
¾ tasse de sucre
¼ tasse d'huile de canola
½ tasse de compote de pommes non sucrée
2 c. à thé de vanille
2 tasses de farine de blé entier
1 ½ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de cannelle moulue
½ tasse de pépites de chocolat mi-sucré miniatures

Préchauffer le four à 350 °F. Placer la grille au centre du four. Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin.

Au robot culinaire, hacher les carottes. Ajouter la courgette et les champignons et mélanger jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés. Ajouter les œufs, le sucre, l'huile, la compote et la vanille à même le récipient du robot. Mélanger pour que la préparation soit homogène.

Dans un bol moyen, mélanger à la fourchette la farine, le gruau, la poudre à pâte, la cannelle et les pépites de chocolat.

Incorporer le mélange de légumes aux ingrédients secs.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former 24 boules de pâte et les déposer sur les plaques à cuisson. Aplatir avec une fourchette pour former des galettes.

Cuire au four de 20 à 25 minutes où jusqu'à ce que les galettes soient légèrement dorées.