

metro



Base de pâte à biscuits

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

52 | 0:10 | 0:08 | 0:20
BISCUITS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

550 ml Farine tout usage
(2 1/4 tasses)

5 ml Bicarbonate de soude
(1 c. à thé)

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

250 ml Margarine Becel® Or
(1 tasse)

250 ml Cassonade légère, tassée fermement
(1 tasse)

60 ml Sucre granulé
(1/4 tasse)

2 Gros oeufs

Préparation

Préchauffer le four à 190°F (375 °C).

Combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen; réserver.

Mélanger la margarine Becel® Or, la cassonade et le sucre dans un grand bol à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse, environ 3 minutes.

Battre les oeufs et la vanille en remuant jusqu'à consistance homogène. Incorporer graduellement le mélange de farine en battant jusqu'à consistance homogène.

Incorporer graduellement le mélange de farine en battant jusqu'à consistance homogène.

Étaler des cuillères à soupe de pâte sur des tôles à biscuits non graissées, en laissant 5 cm (2 po) d'espace entre elles.

Ajouter votre choix de garnitures (p. ex., brisures de chocolat, fruits séchés, graines, morceaux de caramel au beurre, etc.) et cuire au four pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Laisser refroidir sur une grille pendant 2 minutes; retirer les biscuits des tôles et laisser refroidir complètement.

Source : Becel

5 ml Extrait de vanille
(1 c. à thé)

5 Grains de chocolat

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
