

# metro



## Biscuits croquants

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes

60 BISCUI TS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

565 ml Farine tout-usage  
(2 1/4 tasses)

10 ml Poudre à pâte  
(2 c. à thé)

250 ml Beurre  
(1 tasse)

375 ml Sucre  
(1 1/2 tasse)

2 Oeufs cuits

1 Orange en zeste et jus

625 ml Flocons de son  
(2 1/2 tasses)

250 ml Noix de coco rapée  
(1 tasse)

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C / 350 °F.

Dans un bol, bien mélanger la farine et la poudre à pâte.

Dans un autre bol, battre le beurre en crème. Ajouter le sucre et les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

À l'aide du batteur électrique à faible vitesse, incorporer au mélange de beurre, le zeste et le jus d'orange, le mélange de farine, les flocons de son et la noix de coco.

Déposer 15 ml (1 c. à soupe) de pâte par biscuit sur une plaque à biscuits beurrée.

Cuire au four, sur la grille du haut, à 180 °C / 350 °F environ 10 à 12 minutes.

Source : Metro

### 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.