



Biscuits au gruau

Ingrédients

- 1 préparation de biscuits (900 grammes) de Quaker
- 1 tasse d'eau froide
- a) jujubes
- b) dattes, noix de grenoble, cerises
- c) fruits confits

Préparation

- Verser dans un bol la préparation de biscuits et ajouter la tasse d'eau
- Mélanger
- Laisser reposer quelques minutes
- Ajouter l'une des garnitures selon votre choix
- Mélanger à nouveau
- Verser à la cuillère sur tôle recouverte de papier parchemin
- Cuire au four à 350 F°

Bon appétit



Biscuits de pain d'épices

Ingrédients

3 tasses de farine tout usage
1 cuil. à soupe de gingembre en poudre
1 cuil. à thé de soda
1 cuil. à thé de poudre à pâte
1 cuil. à thé de cannelle
½ cuil. à thé de muscade
½ cuil. à thé de sel
¾ tasse de beurre non salé
1 tasse de cassonade
½ tasse de mélasse
1 œuf

Préparation

- Dans un bol mélanger tous les ingrédients secs ensemble
- Dans un autre bol, malaxer le beurre, la cassonade et la mélasse
- Ajouter l'œuf et bien mélanger
- Ajouter les ingrédients secs à la cuillère
- Façonner à la main deux boules de pâte et réfrigérer au moins 1 heure
- Sur un plan de travail légèrement enfariné pétrir la pâte environ 1 minute
- Abaisser la pâte à une épaisseur de 1/8 pouce environ
- À l'aide d'un emporte-pièce découper les biscuits
- Répartir les biscuits de même grosseur sur une même plaque pour avoir une cuisson homogène
- Cuire au four 350 F° 7 - 8 minutes
- Refroidir et décorer

Bon appétit !



Biscuits sablés

Ingrédients

- 1 tasse de beurre non salé
- 2/3 tasse de sucre
- 1 cuil. à soupe d'essence d'orange
- 2 ½ tasses de farine
- 1 cuil. à thé de poudre à pâte

Préparation

- Fouetter ensemble beurre, sucre et essence d'orange
- Dans un autre bol, mélanger farine et poudre à pâte
- Mélanger à la fourchette et former une boule
- Couper la boule en deux
- Abaisser la pâte et découper à l'emporte pièces des biscuits ou former un boudin et envelopper dans du papier film et une fois refroidi trancher à environ ¼ pouce d'épaisseur et poursuivre la démarche
- Cuire au four à 325F° sur plaque recouverte de papier parchemin environ 8 à 10 minutes
- Décorer

Bon appétit !