



CABANE À SUCRE

Biscuits suprêmes à l'érable

Catégorie: Desserts

Description:

Donne 24 biscuits

Ingrédients:

1 oeuf

160 g (3/4 tasse) de matière grasse

225 ml (1 tasse) de Sirop d'Érable Pur à 100% CITADELLE

50 ml (1/4 tasse) d'eau

5 ml (1 c. à t.) d'essence de vanille

675 g (3 tasses) de gruau

225 g (1 tasse) de farine tout-usage

5 g (1 c. à t.) de sel

2.5 g (1/2 c. à t.) de soda à pâte

225 g (1 tasse) de fruits secs

Instructions:

Préchauffer le four à 350 F (175 C).

Battre ensemble les oeufs, la graisse, le Sirop d'Érable Pur, l'eau et l'essence de vanille jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Ajouter le reste des ingrédients.

Déposer la pâte à la cuillère à thé comble sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire 12 à 15 minutes.