

BISCUITS DE NOËL (pot à offrir)



Mélanger les ingrédients suivants:

- 1 1/3 tasse de farine tout-usage
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle

Étager dans le pot masson dans l'ordre suivant:

- Le mélange ci-dessus
- 1 tasse de flocons d'avoine (moi j'ai utilisé les gros flocons)
- 3/4 tasse de M & M's (rouge et vert pour Noël)
- 3/4 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre

À écrire sur l'étiquette:

Mode d'emploi:

Mettre le contenu de pot mason dans un bol, ajouter un oeuf légèrement battu, 1/2 tasse de beurre et 1 c. à thé de vanille. Bien mélanger. Former des boulettes de 1.5 pouces et les disposer sur une plaque à biscuit graissée. Cuire 10-12 minutes à 350°F.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***