

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 à 12 minutes (moi, 9 minutes)

Portions: 12 petits biscuits

~Ingrédients

1/2 tasse de farine tout usage

2 c. table de farine de blé entier

1/3 tasse mélange de cassonade (de type splenda)

1/4 tasse poudre de cacao non sucrée

1/2 c. thé de poudre à pâte

1/8 c. thé de sel

2 c. table beurre non salé ramolli

2 blancs d'œuf légèrement battus

1/2 c. thé vanille (moi extrait d'amande)

2 1/2 c. thé sucre glace

~Préparation

1) Dans un bol, mélanger la farine tout usage, la farine de blé entier, le mélange de cassonade, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel. À l'aide d'une cuillère de bois, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit grumeleuse.

2) Incorporer les blancs d'œufs et la vanille et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse (au besoin, mélanger avec les mains).

3) Mettre le sucre glace dans un petit bol. Diviser la pâte en 12 morceaux égaux et façonner chacun en boule. Passer les boules de pâte dans le sucre glace en les retournant pour bien les enrober.

4) Mettre les biscuits sur une plaque à pâtisserie vaporisée d'un enduit végétal antiadhésif (type Pam), en les espaçant d'environ 2 po (5cm) (moi papier parchemin)

5) Cuire au four préchauffé à 350°F. de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au centre. Déposer les biscuits sur une grille et laisser refroidir complètement.

Source: Coup de pouce weight watchers transcrit par ~Lexibule~

~Note: Vous pouvez préparer les biscuits à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 4 jours au réfrigérateur. Petit conseil, doublez la recette car ça en fait pas beaucoup et surtout parce que c'est trop bon!!

~Aussi: J'ai cuit 9 minutes sur grille du haut.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule