BISCUITS « JUBILÉS DE NOËL »

Ingrédients :

- ½ tasse (120 g) de beurre ou margarine
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 ½ tasses (180 g) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
- 2 tasses (66 g) de céréales « Corn Flakes » émiettées
- Confiture ou gelée au choix

Préparation :

- Dans un grand bol, crémer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et la vanille et bien mélanger.
- Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au premier mélange et bien mélanger.
- Réfrigérer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme (*1 heure pour moi*). Préchauffer le four à 350°F (177°C).
- Faire de petites boules de 1 pouce (2,5 cm) et rouler dans les « Corn Flakes ». Placer sur une plaque à biscuits (*parcheminée*), à 2 pouces (5 cm) de distance.
- Avec le pouce, presser au centre de chaque boule pour y créer un petit trou. Remplir avec ½ c. à thé (2 ml) de confiture ou de gelée.
- Cuire 15 à 20 minutes ou jusqu'à ferme.

Rendement : environ 3 douzaines de biscuits

Source : Recipecottage.com

http://www.recipecottage.com/holidays/xmas-jubilees.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 7 juin 2013

http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/06/biscuits-jubiles-de-noel.html