

## **BISCUITS MOELLEUX À LA MÉLASSE**



1/2 tasse de margarine  
1/3 de tasse de sucre  
1/2 tasse de mélasse  
1 oeuf  
2 tasses de farine  
1/2 c. à thé de sel  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
1 c. à thé de gingembre  
1 c. à thé de canelle  
1/2 c. à thé de clou de girofle moulu  
1/2 tasse de lait

-Chauffer le four à 350 F.

-Tamiser les ingrédients secs ensemble.

-Mélanger ensemble la margarine, le sucre, la mélasse et l'oeuf.

-Ajouter les ingrédients secs au mélange de mélasse en alternant avec le lait.

-Mettre à l'aide d'une cuillère sur une plaque à biscuits graissée.

-Cuire de 10 à 12 minutes. Donne environ 20 biscuits.

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

(Source: Recettes du Québec, Lusi)