

Biscuit chocolat noir et épices de Mamie Rex – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation: 10 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes

Nombre de portion : + ou - 24 biscuits

125 ml (1/2 tasse) de beurre mou

190 ml (3/4 tasse) de cassonade

1 œuf

190 ml (3/4 tasse) de farine

2 ml (1/4 c. à thé) soda à pâte

5 ml (1 c. à thé) de cannelle

5 ml (1 c. à thé) de clou moulu

30 ml (2 c. à soupe) de lait

250 ml (1 tasse) d'avoine

Préchauffer le four à 190C (375F).

Dans un bol, à l'aide d'un batteur, crémer ensemble le beurre et la cassonade (2 à 3 minutes).

Ajouter l'œuf. Mélanger 1 à 2 minutes.

Mélanger ensemble, la farine, le soda et les épices.

Ajouter la farine au mélange d'œuf d'un coup. Terminer avec la moitié du lait. Mélanger sans trop.

Ajouter l'avoine et le reste du lait. Mélanger sans trop.

Sur une plaque à biscuit munis de papier parchemin, disposer des boules de biscuit.

Cuire au four 10 à 12 minutes.

C'est biscuit me rappelle le temps des fêtes chez ma marraine Francine... Quelle odeur, que de bons et beaux souvenirs 😊