

**Temps de cuisson :** 32 minutes (8 par fournée de biscuits)

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** facile

48 biscuits



## Biscuits au Jell-O

### Ingrédients :

- 3 ½ tasses de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 1 c. thé de vanille
- 1 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 1 œuf
- 4 boîtes de Jell-O aux couleurs variées
- Colorants alimentaires

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs (sauf le Jell-O)
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre avec l'œuf et la vanille.
4. Incorporer les ingrédients secs avec le mélange de beurre.
5. Bien mélanger. Diviser la pâte en 4 boules.
6. Ajouter 3 c. table de Jell-O dans un bol avec le ¼ de la pâte à biscuits.
7. Ajouter quelques gouttes de colorants de la même couleur que le mélange à Jell-O.
8. Bien mélanger.
9. Former 12 biscuits. Rouler les biscuits dans la poudre de Jell-O.
10. Déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin et cuire 8 minutes sur la grille du haut.
11. Laisser refroidir sur une grille. Faire la même chose avec les 3 autres boules de pâtes.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/biscuits-au-jello.html>