Anti-gaspillage – pain sec : Biscuits secs aux pépites butterscotch

RECETTES – COLLATIONS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 11-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 ¼ tasse de farine de pain sec (approximativement 2/3 d’une baguette)
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de beurre, non salé
- ½ tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. thé d’essence de vanille
- 1 tasse de pépites butterscotch

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 F.
2. Couper en gros morceaux le pain.
3. Dans votre robot ou mélangeur, réduire en farine le pain sec. Il doit être totalement sec.
4. Ajouter la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.
5. Dans un autre bol, bien mélanger le beurre et le sucre à l’aide d’un malaxeur.
6. Ajouter l’œuf et la vanille. Mélanger.
7. Incorporer les pépites au mélange.
8. Ne paniquez pas, le mélange sera un peu sec. C’est normal.
9. Faire des boules de la grosseur d’une balle de golf. Bien presser.

10. Déposer sur une plaque allant au four. Vous aurez besoin de deux plaques pour faire tous les biscuits.
11. Écraser légèrement les boules.
12. Enfourner pendant 11 à 12 minutes.