



Mes meilleurs biscuits de 2016 : les Snickerdoodle!

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette de base de biscuits aux possibilités infinies de Becel®

- 2 1/4 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de margarine Becel Or ou de margarine Becel Originale
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/4 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de quinoa
- 1/4 tasse de pépites de caramel Skor
- 3 c. à soupe de sucre
- 2 c. à thé de cannelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol, mélanger la margarine Becel Or avec la cassonade, le sucre, les oeufs et la

vanille. Remuer jusqu'à temps que ce soit bien homogène.

4. Incorporer la farine graduellement. Ajouter le quinoa et les pépites de caramel Skor. Bien mélanger. Réfrigérer la pâte pendant une heure.
5. Mélanger 3 c. à soupe de sucre avec la cannelle. Déposer une cuillère à soupe comble de pâte à biscuit dans le mélange de sucre-cannelle. Faire de même avec tout le mélange. Déposer sur une plaque à biscuits non graissée. (Laisser 2 pouces d'espace entre chacun.)
6. Cuire pendant 8 minutes. Laisser les biscuits refroidir pendant 2 minutes sur la plaque puis complètement sur une grille.