



Biscuits aux cocos Cadbury

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - DESSERTS - PÂQUES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de shortening végétal (vous pouvez remplacer par du beurre si vous ne voulez pas de shortening)
- 1/2 tasse de beurre
- 1 c. table de mélasse
- 1 3/4 de tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 1/2 c. a thé de vanille
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 1/2 tasse de farine
- 6 c. à table de cacao
- 12 onces de mini-oeufs Cadbury, coupés grossièrement

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger ensemble le beurre, le shortening végétal, la mélasse et le sucre. Ajouter, un à la fois, les oeufs. Terminer avec la vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le cacao.
4. Mélanger le mélange sec au mélange liquide. Ajouter les mini-oeufs et bien incorporer.

5. Façonner des boules (approximativement de la grosseur d'une cuillère à soupe) et déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin ou d'un tapis antiadhésif. Faire cuire de 8 à 10 minutes.