



Des biscuits au Jell-O : Pas cher, pas cher !

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



NOMBRE DE PORTION : 48

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 32 MINUTES (8 PAR FOURNÉE DE BISCUITS) MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

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

Préparation

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.
6. Diviser la pâte en 4 boules.
7. Ajouter 3 c. table de Jell-O dans un bol avec le ¼ de la pâte à biscuits.
8. Ajouter quelques gouttes de colorants de la même couleur que le mélange à Jell-O.
9. Bien mélanger.
10. Former 12 biscuits.

11. Rouler les biscuits dans la poudre de Jell-O.
12. Déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin et cuire 8 minutes sur la grille du haut.
13. Laisser refroidir sur une grille.
14. Faire la même chose avec les 3 autres boules de pâtes.