Biscuits faciles aux 2 ingrédients secrets!

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – COLLATIONS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de beurre à la température de la pièce
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à table de Jell-O à la saveur de votre choix (j'ai pris framboise bleue)
- 2 oeufs
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 paquet (le gros) de pouding à la vanille, ou au chocolat blanc
- 2 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de pépites de chocolat blanc

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Battre le beurre, le sucre et Jell-O ensemble avec une mixette ou dans le batteur sur socle. Ajouter les oeufs et la vanille. Bien battre. Pour accentuer la couleur des biscuits, vous pourriez ajouter du colorant alimentaire.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le pouding, la poudre à pâte et le sel. Ajouter ce mélange au premier doucement. Bien mélanger avec une cuillère. À la fin, j'ai utilisé mes mains. Ajouter 3/4 tasse de pépites de chocolat.
4. Façonner 24 boulettes de pâte et disposer-les sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier

parchemin. Aplatir les boulettes pour en faire des beaux biscuits ronds.

5. Ajouter le restant des pépites sur les biscuits.
6. Faire cuire 10 minutes. Ne pas trop faire cuire. C’est meilleur moelleux. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque avant de les enlever et de les laisser refroidir complètement sur une grille.