Mes recettes du Dollarama : biscuits en pâte à gâteau qui goûtent Noël!

COLLATIONS – DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 2 tasses de mélange à gâteau doré ou blanc (Betty Crocker—> trouvé au Dollo)
- 1 tasse de beurre ramolli ou de margarine
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à thé d'extrait d'amande (ou de vanille, mais c'est vraiment bon avec de l'amande!)
- 1/2 c. à thé de sel
- 6 c. à soupe de lait
- 24 chocolats à la canne de bonbon Kisses de Hershey's —–> trouvés au Dollo

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Battre ensemble le beurre et le sucre avec une mixette (ou au batteur sur socle).
3. Ajouter la farine, le mélange à gâteau, le sel, l'extrait d'amande et mélanger grossièrement. Ajouter ensuite le lait et mélanger, au batteur, jusqu'à avoir une texture de pâte à biscuits. (Il ne faut pas ajouter les ingrédients que demandent le mélange à gâteau genre huile et oeufs. C'est le mélange sec!)
4. Réfrigérer pour une heure.
5. Prendre environ 2 c. à soupe de pâte dans les mains et l'aplatir dans la main pour en faire un

cercle. Déposer un Kisses au centre et refermer la pâte pour en faire une boule et que le chocolat se retrouve au centre.

6. Placer sur une plaque à biscuits et enfourner pendant une quinzaine de minutes. Ne pas trop faire cuire. Les biscuits deviendront à peine dorés.