

**Temps de cuisson :** 10minutes

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 24



## Biscuits aux cocos Cadbury

### Ingédients:

- 1/2 tasse de shortening végétal
- 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

### Marche à suivre :

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 d'une à soupe et déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin. Faire cuire de 8 à 10 minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/04/biscuits-aux-mini-cocos-cadbury.html>