



## Biscuits à la cuillère les plus faciles qui soient



PRÉPARATION : 5 MIN CUISSON: 20 MIN

Voici pourquoi ces biscuits sont si faciles à réaliser : 5 ingrédients, 5 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson. Vous pouvez donc les cuisiner à la dernière minute. Dès la première bouchée, vous ne voudrez plus jamais utiliser une préparation du commerce! Alors, pourquoi attendre? Servez-les lors de votre prochain brunch ou au souper. Ces biscuits feuilletés pourraient bien devenir un nouveau classique familial!

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

2 tasses de farine  
1 c. à soupe de poudre à pâte MAGIC  
1/2 c. à thé de sel  
1 1/4 tasse de lait  
1/2 tasse de mayonnaise *Heinz [Seriously] Good*

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 400 °F.

#### Étape 2

Remuer les ingrédients juste assez pour mélanger.

#### Étape 3

Déposer 12 cuillerées complètes de pâte, à 2 po d'intervalle, sur une plaque à pâtisserie.

#### Étape 4

Cuire 20 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Savoir-faire Conservation

Conservez les biscuits refroidis dans un contenant hermétique à la température ambiante 24 h tout au plus. Avant de les servir, réchauffez-les sur une plaque à pâtisserie 5 min à 300 °F ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds.

## Une touche d'éclat

Pour des biscuits aux fines herbes et à l'ail, ajoutez 1 c. à soupe de thym frais haché et 1 gousse d'ail hachée finement à la mayonnaise avant de la mélanger au reste des ingrédients.

## Calories

**160**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 8 g	12 %
Matières grasses saturées 1.5 g	8 %
Cholestérol 10 mg	
Sodium 250 mg	10 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 1 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	8 %
Fer	8 %

## Portions

12 portions de 1 biscuit (45 g) chacune