

Biscuits moelleux à la cassonade

- Ces biscuits à la cassonade sont moelleux à souhait et très facile à faire!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé et demie de fécule de maïs
- 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre non salé, fondu
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de cassonade
- 1 gros œuf
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1/3 de tasse (85 ml) de sucre

Préparation :

1. Dans un bol, combinez la farine, le bicarbonate de soude, la fécule de maïs, la cannelle ainsi que le sel. Mettre de côté.
2. Dans un autre bol, fouettez le beurre fondu ainsi que la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajouter l'œuf. Fouettez. Ajouter la vanille. Fouettez à nouveau.
4. Combiner les ingrédients humides aux ingrédients secs. Bien mélanger. Couvrir la pâte et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
5. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
6. Tapissez deux plaques à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
7. Mettre le sucre dans un bol

7. Mettre le sucre dans un bol.
8. Formez une boule en utilisant 2 cuillères à soupe de pâtes et roulez la boule dans le sucre. Mettre sur la plaque à cuisson. Répéter.
9. Faites cuire pour 9 minutes.
10. Utilisez une fourchette pour presser les biscuits.
11. Faire cuire pour un autre 2 minutes.
12. Se congèle très bien et se conserve une bonne semaine à la température de la pièce.

“ Ces biscuits très moelleux sont vraiment bons et faciles à faire! En plus, il se conserve assez longtemps au congélateur, alors ça peut être intéressant de faire une double batch :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

