

La cuisine et nos passions 8

Recette: Biscuits aux dattes
Portion:

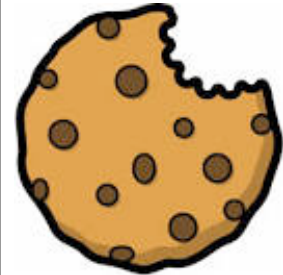
Nom:

Ingrédients:

- 250 ml de dattes dénoyautées (environ 12) ou des pruneaux, haché
- 75 ml de lait faible en gras
- 50 ml de margarine
- 175 ml de farine de blé entier
- 75 ml de poudre de cacao non sucré
- 2 ml de bicarbonate de soude et de la poudre à pâte
- 60 ml de sucre granulé
- 1 oeuf
- 5 ml d'extrait de vanille

Conversions:

Équipement:



Préparation:

1. Dans un grand bol pouvant aller au micro-ondes, combinez les dattes, le lait et la margarine. Couvrez et cuisez à puissance maximale pendant 1 minute. Avec une fourchette écrasez le mélange de dattes. Laissez refroidir légèrement.
2. Dans un autre bol, mélangez la farine, la poudre de cacao et le bicarbonate de soude et la poudre; Réservez.
3. Avec l'aide d'un batteur électrique, battez le sucre dans le mélange de la datte. Ajoutez l'œuf et la vanille en battant jusqu'à une consistance homogène. Ajoutez graduellement le mélange de farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
4. Laissez tomber la pâte, environ 1 c. à table (15 ml) à la fois sur 1 plaque à biscuits tapissées de papier-parchemin.
5. Faites cuire au centre du four à 190 ° C (375 ° F) pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour du biscuit soit légèrement doré.
6. Déposez les biscuits sur une grille et laissez refroidir complètement. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

(Se conserve bien dans un contenant hermétique et se congèle très bien.)

Les responsabilités	Nom
La personne qui cherche les ingrédients	
Le plongeur	
Le sécheur	
L'agent de ménage	
Tâche spéciale	
Autre	