

# Cuisiner tout en Sagesse



## **Biscuits aux carottes**

*1 tasse de beurre*

*1 tasse de sucre*

*1 œuf*

*1 c à thé de vanille*

*1 tasse de purée de carotte  
refroidie*

*2 tasses + 2 c à table farine*

*2 c à thé de poudre à pâte*

*1 tasse de sucre à glacer*

*1 c à thé de jus d'orange*

*Zeste d'une orange*

## **Préparation**

- 1. Crémer le beurre. Ajouter le sucre et fouetter pour bien dissoudre le sucre. Ajouter l'œuf fouetté jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer les carottes et la vanille.*
- 2. Tamiser la farine et la poudre à pâte puis incorporer au premier mélange. Réfrigérer 30 minutes.*
- 3. Déposer sur une tôle recouverte d'un papier parchemin. Cuire à 350 F jusqu'à un léger doré.*
- 4. Préparer la glace; incorporer le sucre à glacer avec le jus d'orange et le zeste. Mélanger. Glacer les biscuits refroidis.*

*Recette personnelle*



# Cuisiner tout en Sagesse



## *Biscuits au caramel et aux amandes*

30 biscuits Graham

1 tasse de beurre

1 tasse de cassonade

1 sachet de 60 g d'amandes  
tranchées

## *Préparation*

*Préchauffer le four à 350 F*

*Disposer les biscuits Graham côte à côte sur une plaque de 11 x 14 po recouverte d'un papier parchemin. Recouvrir entièrement la plaque de biscuits.*

*Dans une casserole fondre le beurre à feu moyen avec la cassonade et porter à ébullition. À partir de ce moment, laisser bouillir 1 ½ minute en brassant sans arrêt.*

*Verser et étendre sur les biscuits de façon à bien les recouvrir. Garnir d'amandes tranchées.*

*Cuire au four 8 minutes. Éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser reposer les biscuits 1 heure.*

*Retirer la plaque du four et découper les biscuits.*

*Recette personnelle*

*125 ans de cuisine*

---



# Cuisiner tout en Sagesse



## *Biscuits*

### *Ginger Snaps*

*¾ Tasse de graisse*

*1 Tasse de sucre*

*1 Œuf*

*¼ Tasse de mélasse*

*2 Tasse de farine*

*2 c à thé de soda*

*1 c à thé cannelle*

*1 c à thé clou moulu*

## *PRÉPARATION*

*Crémer la graisse avec le sucre, ajouter la mélasse et l'œuf. Mélanger pendant environ 2 minutes.*

*Mélanger ensemble la farine le soda et les épices.*

*Incorporer le mélange de farine au 1<sup>er</sup> mélange. Mélanger durant 2 minutes.*

*Former une boule d'un pouce de diamètre et rouler dans le sucre.*

*Placer sur une tôle graissée. Aplatir à la fourchette.*

*Cuire à 375 F de 10 à 12 minutes.*

*Le temps de cuisson varie d'un four à l'autre.*

*Le Ginger Snaps est un biscuit dur.*

*Cette recette m'a été offerte par*

*Sœur Reine Pichette FDLS*

*125 ans de cuisine*

---