



Biscuits aux bonbons d'Halloween

Ingrédients

- 375 ml (1 ½ tasse) de farine tout usage
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- une pincée de sel
- 250 ml (1 tasse) de bonbons coupés en petits morceaux (Rockets, chocolats, suçons, caramels, etc.)
- 2 œufs
- 125 ml (½ tasse) de sucre
- 180 ml (¾ tasse) de beurre (ou de margarine)

Demande à un adulte de t'aider à couper les bonbons en petits morceaux.



Étapes de la préparation

- 1** Dans un bol, mélange la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les bonbons.
- 2** Dans un autre bol, fouette ensemble les œufs, le sucre et le beurre.
- 3** Incorpore le mélange sec au mélange humide en mélangeant délicatement avec une cuillère de bois.
- 4** Forme environ 16 boules de biscuits et dépose-les sur une assiette. Laisse-les réfrigérer au moins 30 minutes avant de les cuire.
- 5** Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 350 °F (180 °C). Place les boules sur une plaque à cuisson recouverte d'un papier parchemin. Faire cuire les biscuits environ 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisse-les tiédir avant de les manger.

