



PARFAIT BISCUIT

Voici une petite douceur à vous offrir après l'entraînement

1 1/2 TASSE FARINE TOUT USAGE
1 C. À THÉ SEL
3/4 C.À THÉ DE SODA
3/4 TASSE MARGARINE
1 1/4 TASSE CASSONADE (OU MOINS)
1 ŒUF
2 C.À TABLE DE LAIT
2 C. À THÉ VANILLE
1 TASSE PÉPITE CHOCOLAT (OU MOINS)
1 TASSE DE NOIX

BISCUIT À LA CUILLÈRE SUR UNE TOLE.

CUIRE AU FOUR À 375 DEGRÉS 8 À 10 MINUTES MAXIMUM (TOUT DÉPEND DE LA FORCE DE VOTRE FOURNEAU)

MEME SI LES BISCUITS NE SEMBLE PAS CUIT À LA SORTIE DU FOUR, NE PAS CUIRE DAVANTAGE.

BON APPÉTIT

Francine Amyot

