THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits d’halloween

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	10 mins	60	N/A

Ingredients

- **Biscuits :**
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade bien tassée
- 1 œuf
- 1 boîte (300 mL) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille
- 4 1/2 tasses (1,1 L) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- **Glaçage :**
- 3 tasses (750 mL) de sucre glace
- 6 c. à table (80 mL) de lait
- colorant alimentaire (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Chemiser de papier sulfurisé les plaques à pâtisserie.

Step 2:

Biscuits : réduire en crème le shortening et la cassonade dans un grand bol jusqu’à ce que l’ensemble soit lié. Ajouter l’œuf, la sauce à saveur de caramel et la vanille. Fouetter jusqu’à l’obtention d’une consistance homogène. Incorporer le reste des ingrédients secs.

Step 3:

Diviser la pâte en 4 parts.

Step 4:

Abaisser chaque part de pâte sur un plan de travail légèrement fariné pour qu’elle ait ¼ pouce (5 mm) d’épaisseur. Découper les formes désirées à l’aide d’emporte-pièces de 2 à 3 pouces (5 à 7,6 cm) de diamètre et les déposer sur les plaques à pâtisserie préparées.

Step 5:

Faire cuire dans un four préchauffé pendant 8 à 10 minutes ou jusqu’à ce que le contour des biscuits commence à se colorer. Les laisser refroidir sur des grilles.

Step 6:

Glaçage : mélanger dans un autre bol le sucre glace et le lait. Répartir le glaçage en plusieurs petits bols. Ajouter du colorant alimentaire dans chaque bol.

Images

