

Recette de « Petite cuisine » par une bénévole

Biscuits Saint-Valentin

Ingrédients :

- 2 tasses de farine
- $\frac{3}{4}$ tasse sucre blanc
- $3 \frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse graisse
- 1 tasse de lait

Défaire en miettes. Ajoutez le lait. Brassez et roulez en ajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Utilisez un emporte-pièce en forme de cœur.

Placez un cœur. Y ajouter de la confiture au centre.

Placez sur le dessus un 2^e cœur avec un trou au centre.

Cuire au four à 400° F de 7 à 10 minutes.