

Natrel®

Biscuits au maïs soufflé

SERT
9



PRÉPARATION
10MIN.



CUISSON
12MIN.



Ingrédients

½ tasse beurre biologique Natrel, à la température ambiante

¾ tasse cassonade

½ tsp. extrait de vanille

1½ tasses farine

½ tsp. bicarbonate de soude

1½ tasses de maïs soufflé maison ou du commerce, éclaté

1 oeuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).
2. Tapisser une plaque de papier parchemin ou d'un tapis de cuisson en silicone.
3. Dans le bol du batteur électrique, battre le beurre en crème quelques minutes avec le sucre, l'oeuf et la vanille.
4. Dans un autre bol, tamiser la farine et le bicarbonate de soude. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et bien mélanger.
5. Ajouter le maïs soufflé à l'aide d'une spatule souple et mélanger jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de pâte à biscuits.
6. Déposer une grosse cuillère à soupe de pâte sur la plaque sans aplatir.
7. Faire cuire au four de 10 à 12 minutes (attention ne pas trop cuire).
8. Laisser les biscuits refroidir quelques minutes avant de déguster.