

Tuiles au sirop d'érable

- 2 c. s. de cassonade
- 2 c. s. de farine
- 2 c. s. de beurre fondu
- 2 c. s. de sirop d'érable



Procédure : facile et rapide

- Dans un bol avec une cuillère de bois
- Mélanger la cassonade, la farine et le beurre fondu
- Ajouter le sirop d'érable
- Mélangez à nouveau et c'est prêt à cuire.
- Déposer la pâte (grosesseur d'un pois), espacée de 1 pouce au moins sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier sulfurisé.
- La pâte s'étendra rapidement en cuisant.
- Cuire à 350 ° – 375° degrés jusqu'à que les biscuits soient dorés (quelques minutes). Surveiller !
- Sortir du four, retirer le papier sulfurisé bien garni, enlever les biscuits et les déposer sur essuie-tout. Le biscuit durcit tout de suite.

Note : le même papier sulfurisé peut servir pour plusieurs cuissons, l'essuyer et déposer la pâte à nouveau.

Donne 15 biscuits environ.

Un délice, vous verrez !

Yvette P.P.