THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits des anges aux fraises

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	12 mins	30	N/A

Ingredients

- 1 boîte de mélange à gâteau des anges blanc (430 g)
- 3/4 tasse (175 mL) de tartinade de fruits aux fraises **Double Fruit®** légère

  Double Fruit® tartinade de fraises Légère

- 3 c. à table (45 mL) de mini grains de chocolat

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le mélange à gâteau et la tartinade de fruits (ne pas ajouter d'eau) à faible vitesse du batteur électrique pendant 1 minute, ou jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Continuer à battre pendant 1 minute. Incorporer les grains de chocolat.

Step 3:

Déposer la pâte en cuillérées à table sur les plaques préparées.

Step 4:

Faire cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir 1 minute sur les plaques. Déposer sur des grilles et laisser refroidir complètement. Les biscuits seront moelleux.

Images

