

Recette #1- Biscuits aux épinards

Ingrédients :

- 1 tasse de farine de blé entier
- ½ cuiller à thé de bicarbonate de soude
- ½ tasse de cassonade
- 2 cuiller à table de lait de soya
- ¼ cuiller à thé d'extrait de vanille
- ¼ cuiller à thé de sel
- 1/3 tasse de pépite de chocolat 50%
- 2 cuiller à table d'huile végétale
- ¾ tasse d'épinards

1. Préchauffer le four à 325 F.
2. Hacher finement les épinards.
3. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cassonade et les pépites de chocolat ensemble dans un bol moyen.
4. Ajouter le lait, l'huile végétale, l'extrait de vanille et les épinards aux ingrédients secs.
5. Mélanger jusqu'à ce que le mélange ait la texture d'une pâte.
6. Au besoin, ajouter 1 cuiller à table de lait.
7. Une fois la texture de pâte obtenue, faire des petites boules (environ 10).
8. Placer sur une plaque à biscuit au préalablement recouverte de papier parchemin.
9. Mettre au four pendant 12 minutes. Après ce temps, ils n'auront pas l'air cuit. Il faut quand même les sortir du four.
10. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes.

