






LES BISCUITS À TANTE SOPHIE

Ingrédients :

-  2 ½ tasses de farine blé entier
-  ½ tasse de lait en poudre sans gras
-  1 cuillère de poudre d'ail
-  1 œuf battu
-  Saveur : Bouillon de poulet ou bœuf, jus de viande ou eau d'une canne de thon (quantité suffisante pour former une pâte raide).

Préparation :

Combiner la farine, le lait en poudre et la poudre d'ail dans un bol. Ajouter l'œuf battu et la saveur et mélangez à la main. La pâte devrait être très raide. Si nécessaire, ajouter de la saveur.

Sur une surface bien enfarinée, étendre la pâte à une épaisseur de ¼ pouce. Couper avec un moule à découper de la forme que vous désirez.

Placer sur une tôle à biscuit et cuire à 350° F pour 30 minutes.