



Cuisson DES FÊTES

CuissondesFetes.ca

6 RECETTES DE BISCUITS AVEC LA MÊME BASE DE PÂTE

FONDANTS ET CARRÉS **FACILES** ❄️

GÂTERIES SAVOUREUSES **SANS CUISSON** ❄️

RECETTES DE PAIN POUR LES FÊTES ❄️

**CROÛTE À TARTE
INFAILLIBLE**



Biscuits des Fêtes

FACILES

1 RECETTE DE
PÂTE À BISCUITS

4 VARIATIONS
FESTIVES



PÂTE À BISCUITS DES FÊTES

Avec seulement une recette de base pour pâte à biscuits des fêtes, vous pouvez créer quatre recettes différentes – **biscuits parfaits pour les emballages cadeaux à partager avec famille et amis.**

Divisez également la pâte en quatre (servez-vous d'une balance de cuisine pour de meilleurs résultats), choisissez quatre recettes et **faites de bons biscuits!**

2 tasses (500 ml)	de beurre, ramolli
1 tasse (250 ml)	de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml)	d'extrait de vanille artificiel de qualité Club House®
¼ tasse (50 ml)	de fécule de maïs
4 ½ tasses (1,125 L)	de farine gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®

1. Battre le beurre avec le sucre et la vanille dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse. Ajouter la fécule de maïs et la farine et mélanger jusqu'à ce que la farine soit incorporée.
2. Déposer la pâte sur une surface farinée, pétrir légèrement et diviser en 4.



ASTUCE : La pâte peut être enveloppée individuellement dans une pellicule plastique, aplatie en disque et réfrigérée jusqu'à 5 jours. Laisser réchauffer à la température ambiante avant de continuer avec la recette.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.

Recettes à la page suivante



BARRES DE BISCUITS
AU CHOCOLAT



**BOUTONS DE BISCUIT
DOUBLE CHOCOLAT
ET MENTHE**

**BISCUITS À L'EMPREINTE
DE CONFITURE**

**BISCUITS CHEDDAR,
ROMARIN ET POIVRE
NOIR TRANCHÉS**

**BISCUITS FESTIFS
À DÉCORER**

**BISCUITS AU CHOCOLAT
BLANC, CANNEBERGES
ET PISTACHES**

Différentes variétés de biscuits des Fêtes



1 BISCUITS CHEDDAR, ROMARIN ET POIVRE NOIR TRANCHÉS

PRÉPARATION : 5 MIN + 1 H DE RÉFRIGÉRATION
CUISON : 15 MIN DONNE : 16 BISCUITS
CONGÉLATION : EXCELLENTE, PÂTE CUITE OU NON

¼ **recette** de pâte à biscuits des fêtes
l c. à thé (5 ml) de poivre noir
l tasse (250 ml) de fromage Cheddar, râpé en filaments
l c. à table (15 ml) de romarin frais, haché finement, ou plus au goût

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Combiner la pâte à biscuits avec le reste des ingrédients. Rouler la pâte en un rondin de 9 po (23 cm). L'envelopper dans une pellicule de plastique et la réfrigérer de 1 à 2 heures, ou jusqu'à fermeté.
3. Couper la pâte en tranches de ¼ po (0,25 cm) d'épaisseur et déposer sur la plaque préparée. Faire cuire au four préchauffé de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.

ASTUCE : Cette pâte à biscuits des fêtes est idéale pour les gâteries sucrées **et** avec quelques ajouts relevés elle se transforme facilement en biscuits salés.



2 BARRES DE BISCUITS AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 5 MIN CUISON : 30 MIN
DONNE : 16 BARRES
CONGÉLATION : EXCELLENTE, PÂTE CUITE OU NON

¼ **recette** de pâte à biscuits des fêtes
l tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré

GARNITURES

Vos glaçages pour biscuits **Cake Mate**[®] et Décor **Cake Mate** préférés, noix hachées ou bonbons hachés

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L) et le tapiser de papier parchemin. Aplatir la pâte au fond du moule.
2. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et dorée. Sortir du four et parsemer de grains de chocolat. Poursuivre la cuisson 1 minute.
3. Sortir du four, étaler le chocolat pour couvrir le dessus et garnir immédiatement de sucres décoratifs, noix et bonbons au goût. Laisser refroidir sur une grille avant de garnir de glaçage si désiré. Réfrigérer pour faire durcir. Couper en 16 barres.



3 BISCUITS À L'EMPREINTE DE CONFITURE

PRÉPARATION : 10 MIN CUISON : 15 MIN
DONNE : 16 BISCUITS
CONGÉLATION : EXCELLENTE, PÂTE CUITE OU NON

¼ **recette** de pâte à biscuits des fêtes
½ **tasse** (75 ml) de noix de grenoble ou de pacanes, moulues
½ **tasse** (75 ml) de confiture **Smucker's**[®] Pure aux abricots ou de confiture **Smucker's** Pure aux framboises

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Combiner les noix moulues avec la pâte à biscuits. Façonner 16 boules. Déposer sur la plaque préparée et aplatir délicatement. Presser le centre de chaque boule du bout d'une cuillère de bois pour faire de petites cavités.
3. Faire cuire au four préchauffé de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Sortir du four et refaire la cavité délicatement avec le bout de la cuillère. Laisser refroidir sur une grille. Remplir de confiture.

ASTUCE : Essayez toutes sortes de confitures, gelées ou tartinades de fruits **Smucker's** Pure.



4 BISCUITS AU CHOCOLAT BLANC, CANNEBERGES ET PISTACHES

PRÉPARATION : 5 MIN CUISSON : 15 MIN
 DONNEE : 16 BISCUITS
 CONGÉLATION : EXCELLENTE, PÂTE CUITE OU NON

¼ **recette** de pâte à biscuits des fêtes
 ½ **tasse** (125 ml) de grains de chocolat blanc
 ¼ **tasse** (50 ml) de pistaches, hachées
 ¼ **tasse** (50 ml) de canneberges sèches

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Combiner la pâte à biscuits avec le reste des ingrédients. Façonner 16 boules. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée. Aplatir délicatement.
3. Faire cuire au four préchauffé de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris. Laisser refroidir sur une grille.



5 BISCUITS FESTIFS À DÉCORER

PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON : 15 MIN
 DONNEE : 16 BISCUITS
 CONGÉLATION : EXCELLENTE, PÂTE CUITE OU NON

¼ **recette** de pâte à biscuits des fêtes

GARNITURES

Vos glaçages pour biscuits **Cake Mate**® et Décorés **Cake Mate** préférés

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée à ¼ po (5 mm) d'épaisseur. Couper avec des emporte-pièces farinés et déposer sur les plaques préparées.
3. Faire cuire au four préchauffé de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.
4. Glacer et décorer au goût.



6 BOUTONS DE BISCUIT DOUBLE CHOCOLAT ET MENTHE

PRÉPARATION : 5 MIN CUISSON : 15 MIN
 DONNEE : 16 BISCUITS
 CONGÉLATION : EXCELLENTE, PÂTE CUITE OU NON

¼ **recette** de pâte à biscuits des fêtes
 ¼ **tasse** (50 ml) de cacao en poudre
 ½ **tasse** (75 ml) de grains de chocolat mi-sucré
 ¾ **c.** à **thé** (4 ml) d'extrait pur de menthe et de menthe poivrée **Club House**®

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Combiner la pâte à biscuits avec les autres ingrédients. Façonner 16 boules. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée. Aplatir délicatement.
3. Faire cuire au four préchauffé de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris. Laisser refroidir sur une grille.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



Vous restez à la maison cette année?

Transmettez la joie en envoyant ou en allant porter vos biscuits des fêtes emballés dans les contenants des fêtes **Ziploc**® édition limitée.



PARFUMEZ VOTRE MAISON D'ARÔMES SUCRÉS
ET ÉPICÉS EN FAISANT CUIRE DE BONS BISCUITS.

BISCUITS EN PAIN D'ÉPICE DES FÊTES



PRÉPARATION : 30 MINUTES + 30 MINUTES DE RÉFRIGÉRATION

CUISSON : 12 MINUTES DONNE : 42 BISCUITS (approx.)

CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | |
|----------------------|--|
| 1 tasse (250 ml) | de beurre, ramolli |
| 1 tasse (250 ml) | de cassonade, tassée |
| ¼ tasse (50 ml) | de mélasse |
| 1 | œuf |
| 2 ¼ tasses (675 ml) | de farine tout usage Original Robin Hood® |
| 1 c. à table (15 ml) | de gingembre moulu Club House® |
| 2 c. à thé (10 ml) | de bicarbonate de soude |
| 2 c. à thé (10 ml) | de cannelle moulu Club House |
| ½ c. à thé (2 ml) | de clou de girofle moulu Club House |
| ½ c. à thé (2 ml) | de sel |

DÉCORATIONS

Vos glaçages à biscuits **Cake Mate®**, Décor **Cake Mate** et gels décoratifs **Cake Mate** préférés

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, battre au batteur électrique le beurre avec la cassonade, la mélasse et l'œuf jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter graduellement le reste des ingrédients, bien mélanger. Réfrigérer la pâte 30 minutes pour qu'elle soit plus facile à abaisser.
3. Abaisser la pâte à ¼ po (5 mm) d'épaisseur sur une surface farinée. Couper avec des emporte-pièces de 3 po (7,5 cm) farinés et déposer sur les plaques à pâtisserie préparées.
4. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient pris. Laisser refroidir sur une grille.
5. Glacer et décorer au goût.



ASTUCE : Laissez 1 po (2,5 cm) entre les biscuits et faites cuire une plaque à la fois.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



Les fines herbes et les épices **Club House®**

regorgent des saveurs les plus pures
qui soient pour donner à vos pâtisseries
une saveur optimale.



EMBALLEZ LE TOUT AVEC L'ESPRIT DES FÊTES



POSTEZ LE TOUT
AVEC UNE FRAÎCHEUR SIMPLIFIÉE

Ziploc
BRAND - MARQUE



CONSERVEZ LE TOUT
POUR EN PROFITER PLUS TARD



FAITES-EN
CADEAU POUR PARTAGER LA JOIE





FONDANT FESTIF SANS CHICHIS PARFAIT
POUR ENVELOPPER ET PARTAGER.

FUDGE AU GÂTEAU AUX FRUITS



PRÉPARATION : 10 MINUTES DONNE : 36 PORTIONS
CUISSON : 5 MINUTES CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 3 ¼ tasses (800 ml) de grains de chocolat blanc
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand®**, régulier ou faible en gras
- ½ tasse (125 ml) de mélange de pelures confites hachées, et davantage pour garnir
- ½ tasse (125 ml) de mélange de noix salées, et davantage pour garnir

1. Graisser un moule carré de 9 po (23 cm) et le tapisser de papier parchemin.
2. Dans une casserole moyenne, faire fondre les grains de chocolat blanc avec le lait condensé sucré sur feu moyen en remuant continuellement.
3. Retirer du feu et ajouter les pelures confites et les noix en remuant. Verser dans le moule préparé.
4. Garnir de pelures confites et de noix et presser délicatement.
5. Réfrigérer toute la nuit ou jusqu'à fermeté. Couper en carrés.

 **ASTUCE** : Préparez le fondant dans un contenant des fêtes **Ziploc®** 2,12 L pour maintenir la fraîcheur lorsque vous offrez en cadeau, expédiez ou conservez.

FONDANT MARBRÉ AU PAIN D'ÉPICE



PRÉPARATION : 15 MINUTES DONNE : 36 PORTIONS
CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand®**
- 3 ¼ tasses (800 ml) de grains de chocolat blanc, divisés
- 3 c. à table (45 ml) de mélasse
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House®**
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue **Club House**
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu **Club House**
- ½ c. à thé (2 ml) de muscade moulue **Club House**
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ½ c. à thé (1 ml) de piment de la Jamaïque moulu **Club House**
- ¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu **Club House**

1. Tapisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L) de papier parchemin.
2. Faire fondre 3 tasses (750 ml) de grains de chocolat blanc avec le lait condensé sucré dans une casserole moyenne sur feu moyen, en remuant souvent. Retirer la moitié du mélange et réserver.
3. Ajouter ¼ tasse (50 ml) de grains de chocolat blanc dans la casserole avec le reste des ingrédients et remuer en faisant chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
4. Déposer les deux mélanges à la cuillère dans le moule préparé, en alternant. Remuer à l'aide d'un couteau pour créer un effet marbré.
5. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme. Couper en carrés.

 **ASTUCE** : Parfait pour les fêtes, ce fondant riche et crémeux facile à faire met en vedette la saveur classique du pain d'épice.



Visitez salutsaveur.ca pour de délicieuses recettes **Club House®** faciles à faire.

❄️
CES BOUCHÉES SONT
SIMPLES ET DÉLICIEUSES.

BARRES AU GRUAU AU CHOCOLAT ET AU BEURRE D'ARACHIDE



PRÉPARATION : 20 MINUTES DONNE : 36 BARRES
CUISSON : 35 MINUTES CONGÉLATION : EXCELLENTE

2 tasses (500 ml) de gruau **Robin Hood**[®]
1 ¾ tasse (425 ml) de cassonade, tassée
1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage **Original Robin Hood**
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
1 tasse (250 ml) de beurre froid
1 œuf, battu
1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**[®]
½ tasse (125 ml) de beurre d'arachide **Jif**[®] Crèmeux
1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 13 po x 9 po (3,5 L) et le tapisser de papier parchemin.
2. Combiner les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Réserver 1 ½ tasse (375 ml) pour la garniture. Ajouter l'œuf au reste du mélange dans le grand bol, mélanger et presser le mélange au fond du moule préparé. Faire cuire au four 15 minutes.
3. Combiner le lait condensé sucré avec le beurre d'arachide et étaler également sur la croûte partiellement cuite.
4. Ajouter les grains de chocolat au mélange réservé. Saupoudrer également sur la garniture de beurre d'arachide. Poursuivre la cuisson au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout commence à figer. Laisser refroidir sur une grille. Couper en barres.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



Le lait condensé sucré **Eagle Brand**[®] est fait de lait 100 % canadien et soutien ainsi les fermiers canadiens et leurs communautés.

BARRES MAGIQUES



PRÉPARATION : 8 MINUTES DONNE : 24 BARRES
CUISSON : 25 MINUTES CONGÉLATION : EXCELLENTE

2 tasses (500 ml) de chapelure de biscuits graham
¾ tasse (175 ml) de beurre, fondu
1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**[®] régulier ou faible en gras
1 ½ tasse (325 ml) de grains de chocolat mi-sucré OU au lait
1 ½ tasse (325 ml) de noix de coco en flocons
1 ½ tasse (325 ml) de pacanes, hachées

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mélanger la chapelure de biscuits graham avec le beurre. Presser uniformément au fond d'un moule de 13 po x 9 po (3,5 L), tapisé de papier parchemin.
2. Verser uniformément le lait condensé sucré sur la croûte de chapelure. Parsemer les noix, les grains de chocolat et la noix de coco; presser fermement.
3. Faire cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit légèrement dorée. Laisser refroidir complètement et couper en barres.



ASTUCE 1 : Pour une version des fêtes sans noix, remplacer les pacanes par des canneberges séchées.



ASTUCE 2 : Couvrir lâchement et conserver à la température ambiante.





JOLIES BOUCHÉES SUCCULENTES À OFFRIR EN
CADEAU OU POUR LA COLLATION.



BOUCHÉES CROQUANTES



PRÉPARATION : 15 MINUTES

DONNE : 14 PORTIONS

- 1 tasse (250 ml) de grains de caramel au beurre
- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- 4 tasses (1 L) de céréales **Crispix***

1. Dans une grande casserole à fond épais, mélanger les grains de caramel au beurre et de chocolat mi-sucré. Faire chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que les grains soient presque fondus.
2. Retirer du feu; remuer jusqu'à ce que le mélange ait fondu et soit lisse. Verser sur les céréales et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
3. Déposer des portions de 1 c. à table (15 ml) sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier ciré. Réfrigérer les bouchées jusqu'à ce qu'elles soient fermes.



ASTUCE : Faites de succulents cadeaux festifs. Superposez les bouchées croquantes refroidies dans des contenants des fêtes **Ziploc**® **Vissez-Scellez**® édition limitée.

MAÏS CROUSTILLANT À LA CANNELLE



PRÉPARATION : 10 MINUTES

DONNE : 10 PORTIONS

- 6 tasses (1,5 L) de céréales **Crispix***
- 4 tasses (1 L) de maïs éclaté nature
- 2 c. à table (30 ml) de sucre granulé
- 2 c. à table (30 ml) de margarine ou de beurre
- 2 c. à table (30 ml) de miel liquide **Billy Bee**®
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue **Club House**®
- ¾ tasse (175 ml) de raisins secs (facultatif)

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, mélanger les céréales et le maïs éclaté.
2. Dans une petite tasse à mesurer en verre, mélanger le sucre, la margarine, le miel et la cannelle. Faire chauffer au micro-ondes à HAUTE intensité pendant 30 secondes. Remuer. Faire chauffer encore 30 secondes ou jusqu'à ébullition. Remuer.
3. Verser lentement le mélange au miel sur le mélange de céréales tout en remuant; mélanger jusqu'à ce que les céréales soient bien enrobées. Faire cuire au micro-ondes à HAUTE intensité pendant 3 minutes en remuant après chaque minute. Incorporer les raisins secs.
4. Laisser refroidir 5 minutes; à l'aide d'une fourchette, remuer pour séparer les morceaux. Verser sur une plaque de cuisson et laisser refroidir complètement. Garder dans un contenant hermétique.



Trouvez votre inspiration
avec nos recettes,
visitez RiceKrispies.ca



GÂTERIES CROQUANTES ET MOELLEUSES
À LA FOIS SANS OUVRIR LE FOUR.



BARRES CROQUANTES AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CANNEBERGES



PRÉPARATION : 15 MINUTES
+ LE REFROIDISSEMENT

DONNE : 24 BARRES

- ¾ tasse (175 ml) de sirop de maïs doré
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- 5 tasses (1,25 L) de céréales **Rice Krispies***
- 450 g de grains de chocolat blanc, divisés
- ¾ tasse (175 ml) de canneberges sèches, cerises sèches ou abricots secs hachés

1. Tapiser le fond et les côtés d'un moule de cuisson de 13 po x 9 po (3,5 L) de papier d'aluminium et vaporiser d'un aérosol de cuisson.
2. Dans une grande casserole ou un faitout, mélanger le sirop de maïs et le sucre. Faire chauffer le mélange à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que des bulles se forment et que le sucre soit dissous. Retirer du feu et incorporer immédiatement les céréales. Incorporer ¾ tasse (175 ml) de grains de chocolat blanc et les canneberges. (Les grains de chocolat fondront.) Presser au fond du moule préparé.
3. Faire fondre le reste des grains de chocolat blanc dans un bol moyen au micro-ondes ou au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Remuer jusqu'à consistance lisse. Étendre le chocolat sur la préparation dans le moule de cuisson.
4. Laisser refroidir. Soulever la préparation du moule, retirer le papier d'aluminium et couper en petits carrés.

BOUCHÉES AU BEURRE D'ARACHIDE ET AU CHOCOLAT



PRÉPARATION : 15 MINUTES

DONNE : 24 MORCEAUX

- ¼ tasse (50 ml) de cassonade, tassée
- ¼ tasse (50 ml) de sirop de maïs doré
- ¼ tasse (50 ml) de beurre d'arachide **Jif*** croquant
- 1 ½ tasse (375 ml) de céréales **Rice Krispies***
- 24 chocolats au lait **HERSHEY'S KISSES**, non enveloppés

1. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans une grande casserole, combiner la cassonade avec le sirop de maïs et le beurre d'arachide. Faire chauffer sur feu moyen en remuant pour faire dissoudre la cassonade, environ 1 minute. Retirer du feu; incorporer immédiatement les céréales.
3. Façonner rapidement et soigneusement des boules avec le mélange. Presser un chocolat développé au centre de chaque boule.
4. Se conserve dans un contenant hermétique jusqu'à une semaine.



ASTUCE : Décorez de gels décoratifs **Cake Mate**® Gels, glaçage à biscuits **Cake Mate** et Décor **Cake Mate**, si désiré.



Essayez **Rice Krispies*** édition des fêtes. Offerts pour un temps limité!

Pour la recette originale de carrés aux **Rice Krispies**, visitez RiceKrispies.ca





ORGANISEZ UN

Échange de biscuits virtuel

..... VIVEZ UNE EXPÉRIENCE À L'EXTÉRIEUR DE VOTRE BULLE EN TOUTE SÉCURITÉ

**CHOISISSEZ UNE DATE
POUR L'ÉCHANGE
VIRTUEL ET ENVOYEZ
DES INVITATIONS
ÉLECTRONIQUES,**



en limitant la liste des invités
à une dizaine.

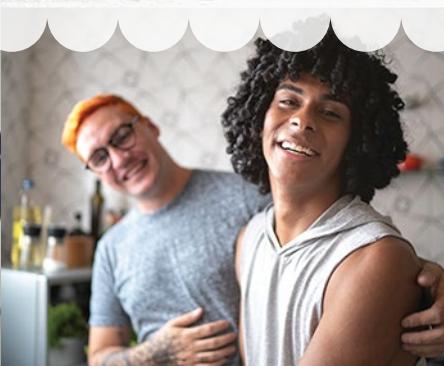
**CHACQUE INVITÉ DOIT
SOUMETTRE UNE RECETTE
DE BISCUITS AVANT LA DATE
DE L'ÉCHANGE.**



Rassemblez toutes les recettes dans le
même document ou livret numérique
auquel les invités auront accès.

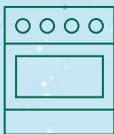
**CHACUN DOIT FAIRE UNE
DOUZAINÉ DE BISCUITS PAR
PARTICIPANT ET ENSUITE
LES POSTER OU LES EXPÉDIER
À CHACUN.**

Pendant l'échange virtuel, chacun parle
de sa recette, incluant l'hôte.



LIVREZ OU EXPÉDIEZ DES GÂTERIES MAISON

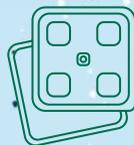
Plus de réjouissances, moins de va-et-vient



FAITES-LES

Les bonshommes en pain d'épice, les biscuits au sucre, les biscotti, les biscuits sablés épais, les barres et les carrés survivent habituellement bien aux livraisons (évités les biscuits friables).

Si vous les décorez, assurez-vous que le glaçage est bien sec avant d'emballer.



EMBALLEZ-LES

Emballés bien les biscuits dans des contenants hermétiques. Choisissez les contenants colorés **Ziploc®** des fêtes pour garder les biscuits bien frais et leur donner un air festif. Si vous avez plus d'une variété de biscuits, emballez-les séparément afin d'empêcher que les saveurs se mélangent.

Boni: Les contenants réutilisables sont un cadeau durable qui permet de passer au suivant.



EXPÉDIEZ-LES

Mettez vos contenants dans une boîte en laissant de l'espace pour le rembourrage comme le papier bulle. Postez ou expédiez vos créations dans les plus brefs délais.

Faites avec amour, vos gâteries des fêtes sont toutes emballées et gardées fraîches pour vos êtres chers d'ici et d'ailleurs.





CE PAIN AU CHOCOLAT TENDRE EST LA GÂTERIE
SUCRÉE IDÉALE, PEU IMPORTE L'OCCASION.



PAIN TRESSÉ AU CHOCOLAT



PRÉPARATION : 20 MINUTES + 2 HEURES DE LEVÉE
CUISSON : 35 MINUTES DONNE : 1 GROSSE MICHE
CONGÉLATION : EXCELLENTE

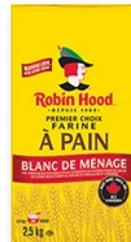
- 1 c. à table (15 ml) de sucre granulé
- ½ tasse (125 ml) d'eau chaude (de 110 à 115 °F/de 45 à 56 °C)
- 2 ¼ c. à thé (8 g/1 l ml) de levure sèche active
- 3 ½ tasses (875 ml) de farine à pain blanc de ménage Premier choix Robin Hood®, divisée
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ¼ tasse (50 ml) de miel liquide Billy Bee®
- 2 œufs légèrement fouettés
- 2 jaunes d'œufs
- ¼ tasse (50 ml) d'huile de canola ou végétale Crisco®
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité Club House®
- ½ tasse (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré

NAPPAGE

- 1 œuf légèrement fouetté
- 1. Dissoudre le sucre dans l'eau dans un grand bol. Saupoudrer la levure et laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à formation d'une mousse.
- 2. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine, le sel et les 5 ingrédients suivants, puis mélanger jusqu'à formation d'une pâte grossière. Renverser la pâte sur une planche légèrement farinée. Pétrir, en saupoudrant de la farine si nécessaire, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- 3. Déposer la pâte dans un grand bol enduit d'un corps gras et l'y retourner pour en enrober toute la surface. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double du volume.
- 4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
- 5. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, incorporer le chocolat en pétrissant. Diviser la pâte en trois, rouler en lanières d'environ 18 po (45 cm) de long et tresser le tout. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée. Couvrir lâchement d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double du volume.
- 6. **NAPPAGE** : Badigeonner la surface du pain de l'œuf battu. Faire cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré et qu'il sonne creux lorsqu'on tape sur le dessous. Laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie déposée sur une grille.

Saviez-vous que ?

Peu importe que vous fassiez un pain à partir de zéro ou à l'aide du robot boulanger, la farine à pain blanc de ménage Robin Hood® vous permettra de faire de délicieux pains à haut volume et à texture légère.



PAIN AUX CANNEBERGES ET AUX NOIX



PRÉPARATION : 30 MINUTES
CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 1 GROS PAIN OU 2 PETITS
CONGÉLATION : EXCELLENTE

CULTURE DE DÉMARRAGE

- 1 tasse (250 ml) d'eau à la température ambiante
- ½ c. à thé (2 ml) de levure sèche active
- ½ c. à thé (2 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**®*
- ½ tasse (125 ml) de grains (blé concassé, seigle brisé, millet, lin ou toute autre combinaison)

PÂTE

- ¼ tasse (50 ml) de miel liquide **Billy Bee**®
- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 1 c. à thé (5 ml) de levure sèche active
- 2 c. à thé (10 ml) de sel
- 2 – 2 ½ tasses de farine tout usage Original **Robin Hood**®*
(500 ml – 625 ml)
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage de blé entier **Robin Hood**
- ½ tasse (125 ml) de noix grillées, hachées
- ½ tasse (125 ml) de canneberges sèches

- 1. DÉMARRAGE :** Combiner tous les ingrédients dans le grand bol du batteur sur socle. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser reposer à la température ambiante de 10 à 12 heures.
- 2. PÂTE :** Combiner le miel avec l'eau chaude. Y saupoudrer la levure et remuer pour dissoudre. Laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à la formation d'une mousse. Ajouter le mélange de levure à toute la culture de démarrage dans le bol avec la farine tout usage. Mélanger jusqu'à la formation d'une pâte collante. Ajouter suffisamment de farine de blé pour former une boule. Renverser sur une surface farinée et pétrir jusqu'à la formation d'une pâte lisse, élastique qui n'est plus collante. Déposer dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle et laisser reposer 1 heure ou jusqu'au double du volume. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et incorporer les noix et les canneberges en pétrissant. Façonner un gros pain ou 2 plus petits. Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin, faire une fente à l'aide d'un couteau coupant sur la surface des pains, couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever jusqu'à ce que ce soit gonflé et presque le double du volume, 45 minutes.
- 3. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).** Une fois le four chaud, vaporiser de l'eau sur les parois du four pour créer de la vapeur. Mettre le pain levé dans le four chaud et cuire 10 minutes, en vaporisant les pains et les parois du four périodiquement (ceci donnera une croûte moelleuse). Baisser la température à 400 °F (205 °C) et poursuivre la cuisson de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du pain atteigne 190 °F (85 °C). Laisser refroidir sur une grille.

* Ou essayez avec la **nouvelle** farine tout usage **Robin Hood® Biologique.**

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.

☀️
DONNE DEUX PAINS. UN POUR DÉGUSTER
ET UN POUR OFFRIR LE RÉCONFORT ET LA JOIE
DU PAIN FRAIS MAISON.



LA SEULE RECETTE DE CROÛTE À TARTE QUE VOUS DEVEZ CONNAÎTRE



Toute bonne tarte doit d'abord son succès à sa croûte. Quand une croûte est bien réussie, tout le reste est un jeu d'enfant.

*Saviez-vous que
le shortening Crisco®
est d'origine végétale?*

Parfait pour les végétariens
et végétaliens.

FAIT AVEC
DES HUILES
VÉGÉTALES

SANS PRODUITS
D'ORIGINE
ANIMALE

SANS GLUTEN

LA CROÛTE À TARTE INFALLIBLE CRISCO® S'UTILISE
AUSSI BIEN AVEC LES GARNITURES SUCRÉES QUE LES
GARNITURES SALÉES, À VOTRE CHOIX.



CROÛTE À TARTE INFALLIBLE CRISCO®



PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : SELON LA RECETTE

POUR UNE CROÛTE À TARTE DOUBLE OU DEUX CROÛTES DE 9 PO (23 CM)

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- ¼ c. à thé (4 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de shortening Crisco® tout végétal
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 ml) d'eau froide
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre blanc

1. Combiner la farine et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à la température ambiante dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure.
2. Battre l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser le mélange liquide également sur celui de farine. Remuer à la fourchette jusqu'à ce que tout le mélange soit humide.
3. Diviser la pâte en deux et façonner deux boules. Aplatir chaque boule en un cercle d'environ 4 po (10 cm) de diamètre. Envelopper la pâte et la réfrigérer 15 minutes afin qu'elle soit plus facile à abaisser.
4. Abaisser chaque moitié de pâte séparément. Fariner légèrement le rouleau à pâtisserie et la surface de travail. Abaisser la pâte du centre vers l'extérieur en exerçant une pression légère et constante, jusqu'à l'obtention d'un cercle d'épaisseur uniforme, 1 po (2,5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte à l'envers. Si la pâte colle, la saupoudrer légèrement de farine.
5. Transférer la pâte dans l'assiette à tarte sans l'étirer. Répéter avec le reste de pâte pour le dessus de la tarte. Couper l'excédent de pâte, canneler et faire cuire au four selon la recette de garniture.



ASTUCE 1 : Afin de faciliter le transfert de la pâte dans l'assiette à tarte, faire glisser une spatule sous la pâte pour la décoller, soulever un côté de la pâte et l'enrouler autour du rouleau à pâtisserie. Positionner le rouleau au-dessus de l'assiette et dérouler la pâte dans l'assiette.



ASTUCE 2 : Pour les recettes demandant une croûte cuite, piquer le fond et les côtés de la pâte avec une fourchette, puis faire cuire au four préchauffé à 425 °F (220 °C) de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée.



ASTUCE 3 : Pour abaisser facilement, envelopper la pâte dans une pellicule plastique et la mettre au réfrigérateur 30 minutes ou jusqu'à 2 jours.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



TARTE À LA CRÈME AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 20 MINUTES

+ 2 H DE RÉFRIGÉRATION

DONNE : 8 PORTIONS

CONGÉLATION :

NON RECOMMANDÉE

CRÔUTE À TARTE

½ **recette** de croûte à tarte infailible **Crisco®**, préparée jusqu'à la fin de l'étape 4 (pour 1 croûte à tarte)

GARNITURE

crème fouettée et copeaux de chocolat, facultatif

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

2. **CRÔUTE À TARTE INFAILLIBLE CRISCO :** Préparer la croûte et la déposer dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Piquer le fond et les côtés de la pâte à l'aide d'une fourchette. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir.

3. **GARNITURE AU CHOCOLAT :** Faire chauffer 2 tasses (500 ml) de lait évaporé dans une casserole moyenne sur feu moyen. Mélanger le sucre avec la fécule de maïs et le cacao dans un bol moyen à l'épreuve de la chaleur. Incorporer le reste du lait évaporé (½ tasse (125 ml)) au fouet. Incorporer les œufs en battant. Ajouter lentement le lait chaud dans le bol. Remuer. Remettre le mélange dans la casserole. Porter à ébullition, baisser le feu et faire cuire en remuant 2 minutes ou jusqu'à épaississement.

4. Entre-temps, mettre le chocolat dans un grand bol à l'épreuve de la chaleur. Passer le mélange chaud au tamis au-dessus du chocolat. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Incorporer la vanille. Mettre une pellicule plastique directement sur la garniture afin d'empêcher la formation d'une peau. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit froid. Mettre le mélange dans la croûte à tarte à l'aide d'une cuillère.

5. **GARNITURE :** Déposer la crème fouettée sur la garniture au chocolat et parsemer de copeaux de chocolat, si utilisés.

6. Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.

GARNITURE AU CHOCOLAT

2 ½ **tasses** (625 ml) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

¾ **tasse** (175 ml) de sucre granulé

¼ **tasse** (50 ml) de fécule de maïs

2 **c. à table** (30 ml) de cacao en poudre

2

1 ½ **tasse** (325 ml) de grains de chocolat mi-sucré

1 **c. à table** (15 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House®**



Le lait évaporé **Carnation®**

est fait de lait 100 % canadien et soutien ainsi les fermiers canadiens et leurs communautés.

S.F. **1850** C.A.

LE
FOLGER
CAFÉ ET CIE.™

ESSAYEZ CE
**GOÛT AUDACIEUX,
MAIS VELOUTÉ**
EN CETTE PÉRIODE DES FÊTES



CAFÉ 100 %
**ARABICA DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE**



BARRES RICHES ET VELOUTÉES DOUBLEMENT
CHOCOLATÉES AVEC UNE TOUCHE DE MENTHE.



BARRES DE GÂTEAU AU FROMAGE AU CHOCOLAT À LA MENTHE



PRÉPARATION : 20 MINUTES

DONNE : 24 BARRES

CUISSON : 35 MINUTES

CONGÉLATION : EXCELLENTE

BASE

- ½ tasse (125 ml) de beurre, fondu
- 2 tasses (500 ml) de chapelure de biscuits au chocolat

GARNITURE

- 8 oz (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- 2 œufs
- 1 c. à table (15 ml) d'extrait pur de menthe et de menthe poivrée **Club House®**

NAPPAGE AU CHOCOLAT

- ½ tasse (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House**

1. Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3,5 L) et le tapisser de papier parchemin. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).
2. **BASE :** Combiner le beurre fondu avec la chapelure de biscuits dans un petit bol. Presser fermement dans le moule préparé et faire cuire au four préchauffé pendant 6 minutes. Laisser refroidir pendant la préparation de la garniture.
3. **GARNITURE :** Dans un bol, battre le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer graduellement le lait condensé sucré, les œufs et l'extrait de menthe en battant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Verser sur la base de biscuit. Faire cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Laisser refroidir complètement.
4. **NAPPAGE AU CHOCOLAT :** Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une petite casserole sur feu moyen. Remuer jusqu'à ce que ce soit lisse. Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille. Étaler sur les barres refroidies. Réfrigérer de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que ce soit pris. Couper en barres.



ASTUCE : Pour ajouter une touche festive à ces barres chocolatées riches, saupoudrer des cannes en bonbon hachées, des noix ou autres bonbons avant que le nappage fige.



GÂTEAU ÉPICÉ AU PIMENT DE LA JAMAÏQUE GOURMET

PRÉPARATION : 20 MINUTES + LE REFROIDISSEMENT
CUISSON : 45 MINUTES DONNE : 16 PORTIONS
CONGÉLATION : EXCELLENTE



- 2 ½ tasses (625 ml) de farine à gâteaux et à pâtisseries Premier choix **Robin Hood**®
- 2 ½ c. à thé (12 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue **Club House**®
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de gingembre moulu **Club House**
- ½ c. à thé (2 ml) de piment de la Jamaïque moulu **Club House**
- ¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu **Club House**
- ¼ c. à thé (1 ml) de coriandre moulue Biologique **Club House**®
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¾ tasse (150 ml) de beurre, ramolli
- 1 ¼ tasse (300 ml) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House**
- 3 œufs
- 1 tasse (250 ml) de babeurre

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et enfariner un moule à cheminée de 12 tasses (3 L).
2. Tamiser la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude, le gingembre, le piment de la Jamaïque, le clou de girofle, la coriandre et le sel dans un bol moyen. Réserver.
3. Battre en crème le beurre, la cassonade et l'extrait de vanille dans un grand bol avec un batteur électrique. Incorporer les œufs un à un en battant. Incorporer en alternance le babeurre et le mélange de farine au mélange de beurre. Battre la pâte à basse vitesse jusqu'à consistance lisse.
4. Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire au four préchauffé de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule 10 minutes avant de démouler et de transférer dans une assiette de service. Laisser refroidir complètement.

 **ASTUCE :** Saupoudrez le gâteau de sucre à glacer avant de servir.



BONBONS AUX PACANES PRALINÉES



PRÉPARATION : 40 MINUTES
CUISSON : 15 MINUTES

DONNE : (Env.) 24 MORCEAUX
CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 ½ tasse (375 ml) chacun de sucre granulé et de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé **Carnation**®
- 3 c. à table (45 ml) de sirop de maïs foncé
- 2 c. à table (30 ml) de beurre salé
- 1 c. à table (5 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House**®
- 1 ½ tasse (375 ml) de pacanes, coupées en deux

1. Tapiser le fond et les côtés d'une plaque à pâtisserie à rebords de 10 po x 15 po (2,5 L) de papier parchemin.
2. Combiner le sucre avec la cassonade, le lait évaporé, le sirop de maïs et le beurre dans une casserole moyenne. Faire chauffer sur feu moyen en remuant continuellement jusqu'à l'apparition de bulles. Laisser bouillir toujours en remuant, jusqu'à ce que la température atteigne 236 °F (113 °C) sur un thermomètre à bonbon, environ 15 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir 10 minutes.
3. Incorporer la vanille et les pacanes en remuant doucement pendant 2 minutes, pour laisser refroidir le mélange. Verser sur la plaque à pâtisserie préparée et étaler le mélange à environ ¼ po (5 mm) d'épaisseur. Laisser refroidir. Briser en morceaux.



ASTUCE : Cette recette en une seule casserole est moins capricieuse que les recettes de pralines traditionnelles puisque vous obtiendrez autant de morceaux que vous le souhaitez une fois la préparation durcie.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.



Pour découvrir d'autres recettes **Club House**® aussi simples que délicieuses, visitez le salutsaveur.ca.





BISCUITS AU SUCRE CLASSIQUES

PRÉPARATION : 20 MINUTES + 2 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

DONNE : 36 BISCUITS CUISSON : 10 MINUTES

CONGÉLATION : EXCELLENTE, SANS DÉCORATIONS

- 3 tasses** (750 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**[®]
 - 1 c. à thé** (5 ml) de poudre à pâte
 - ½ c. à thé** (2 ml) de sel
 - 1 tasse** (250 ml) de beurre, ramolli
 - 1 ¼ tasse** (300 ml) de sucre granulé
 - 3** œufs
 - 1 c. à thé** (5 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House**[®]
- DÉCORATIONS :** Vos glaçages à biscuits **Cake Mate**[®], Décor **Cake Mate** et gels décoratifs **Cake Mate** préférés

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C). Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen.
3. Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter les œufs et la vanille en battant.
4. Incorporer le mélange de farine au mélange crémeux. Bien remuer. Façonner trois boules avec la pâte. Envelopper chaque boule dans une pellicule de plastique et réfrigérer environ 2 heures pour faciliter la manipulation.
5. Abaisser la pâte, une boule à la fois, sur une surface enfarinée à ¼ po (0,4 cm) d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce enfariné. Déposer les biscuits sur les plaques à pâtisserie préparées.
6. Faire cuire au four préchauffé de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Le temps de cuisson dépend de la forme et la taille des biscuits. Laisser refroidir sur les plaques à pâtisserie 5 minutes puis, déposer sur une grille pour refroidir complètement. Décorer de glaçage et de bonbons.



BROWNIES AU CACAO



PRÉPARATION : 10 MINUTES

DONNE : 16 CARRÉS

CUISSON : 30 MINUTES

CONGÉLATION : EXCELLENTE

- ½ tasse** (125 ml) de beurre, fondu
- 1 tasse** (250 ml) de sucre turbiné **SUCRE À L'ÉTAT BRUT**^{MC}
- ½ tasse** (125 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**[®]
- ½ tasse** (75 ml) de cacao en poudre
- 1 c. à thé** (5 ml) de poudre à pâte
- 3** œufs
- 1 c. à thé** (5 ml) d'extrait de vanille artificiel de qualité **Club House**[®]
- 1 tasse** (250 ml) de noix, hachées (facultatif)

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L) et le tapiser de papier parchemin.
2. Battre le beurre fondu avec le sucre dans le grand bol du batteur sur socle ou à l'aide d'un batteur électrique. Incorporer le reste des ingrédients (incluant les noix si utilisées). Verser dans le moule préparé.
3. Faire cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Laisser refroidir sur une grille. Couper en carrés.

Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.





GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT
BLANC ET À LA NOIX DE COCO



GÂTEAU COLLANT AU
CAREMEL ET AUX POMMES



POUDING AU PAIN AU
CHOCOLAT AVEC SAUCE
AU CHOCOLAT

❄️
VOUS FEREZ PLAISIR
À TOUS AVEC
**CES DÉLICIES
DÉCADENTS.**



FUDGE AU CHOCOLAT BLANC
ET AUX CANNEBERGES SÉCHÉES



QUATRE-QUARTS AUX CERISES



TOURTIÈRE



BISCUITS AU GRUAU ET AUX CANNEBERGES



MACARONS ENNEIGÉS À LA NOIX DE COCO



GÂTEAU ÉPICE AU PIMENT DE LA JAMAÏQUE GOURMET

ESSAYEZ NOTRE
**NOUVELLE
FARINE
BIOLOGIQUE**



BARRES DE GÂTEAU AU FROMAGE AU CHOCOLAT À LA MENTHE



TARTE À LA CRÈME À LA NOIX DE COCO



GÂTEAU AU FROMAGE À LA TARTELETTE AUX RAISINS

**NOUS AVONS
UNE FARINE
POUR ÇA.^{MC}**

Pour en apprendre davantage
RobinHood.ca



La marque de farine
**LA PLUS
VENDUE
AU CANADA**

