

Recette de Biscuits aux pommes

MERCI MAMAN
pour les
biscuits

& Merci à N, P, K
pour les
ingrédients



Biscuits aux pommes

L'ingrédient le plus important dans cette recette - et dans chaque recette - sont les nutriments végétaux. Une pincée de potassium, une pincée d'azote et une pincée de phosphore ont fait pousser les grains pour la farine de ces biscuits. Tirés de la nature, les nutriments végétaux nous aident tous à grandir en meilleure santé et à vivre plus longtemps, car ils ajoutent de la nutrition aux aliments que nous aimons.

Pour en savoir plus sur la façon dont les engrais nourrissent le monde, en commençant par votre famille, visitez

www.nutrientsforlife.ca

Ingrédients Nécessaires

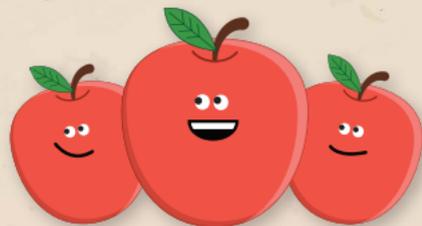
- N,P,K pour faire pousser des pommes
- ½ tasse de shortening
- 1 1/3 tasses de cassonade tassée
- 1 œuf
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- ½ tasse de lait
- 1 tasse de noix hachés
- 1 tasse de raisins secs
- 1 tasse de pommes hachées

Glaçage à la vanille

- 1 ½ tasse de sucre à glacer
- 1 cuillère à soupe de beurre ou de margarine, fondu
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/8 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de lait

Directions

- Préchauffer le four à 400 degrés F (200 degrés C).
- Graisser la plaque à biscuits.
- Crémier le shortening, le sucre, l'œuf et ajouter la moitié des ingrédients secs.
- Incorporer le lait et le reste des ingrédients secs.
- Ajouter les noix, les raisins secs, les pommes et mélanger.
- Déposer sur une plaque à biscuits graissée. Enfournez 10 à 12 minutes.
- Laisser refroidir et tartiner de glaçage à la vanille (voir recette).



NUTRIENTS
FOR LIFE



NUTRIMENTS
POUR LA VIE