

PROJET DU MAGAZINE WILD

Les pissenlits vont encore

te surprendre!

Dans le dernier numéro, nous t'avons montré comment préparer du pesto aux pissenlits. Cette fois-ci, nous faisons des biscuits!

Voici quelque chose qui sort de l'ordinaire pour ton premier dîner de retour à l'école : des biscuits aux pissenlits. Comme il s'agit d'une recette sucrée, tu n'utiliseras pas les feuilles, qui sont amères. Tu as seulement besoin des pétales jaunes. La première étape consiste à les cueillir. (Il peut être un peu plus difficile d'en trouver maintenant, mais il y en a.) Lorsque tu as trouvé un pissenlit, pince la base de la fleur et arrache les pétales jaunes. C'est facile. Et les biscuits sont fantastiques.

Les ingrédients dont tu auras besoin :

- ½ tasse de beurre, ramolli ou fondu;
- ¾ de tasse de sucre;
- 1 œuf;
- 1 cuillère à thé de vanille;
- 1 tasse de farine;
- ½ cuillère à thé de sel;
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude;
- 1 tasse de flocons d'avoine;
- ½ tasse de pétales de fleurs de pissenlits.

Comment préparer tes biscuits :

- 1** Avec l'aide ou la permission d'un adulte, préchauffe le four à 375° F.



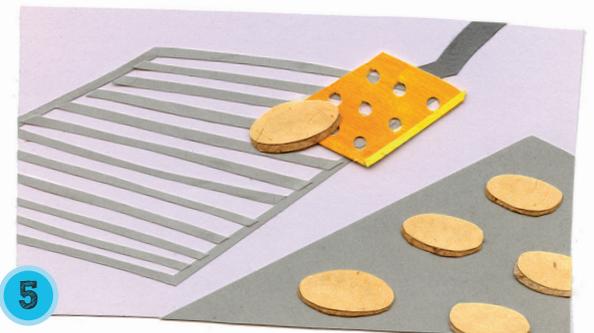
- 2** **Mélange** le beurre et le sucre. Incorpore l'œuf et la vanille au mélange en fouettant.



- 3** **Incorpore** ensuite la farine, le sel, le bicarbonate de soude, les flocons d'avoine et les fleurs de pissenlits.



- 4** **À l'aide d'une cuillère à table**, dépose la pâte pour chaque biscuit sur une plaque à pâtisserie. Fais cuire les biscuits pendant 8 minutes si tu souhaites qu'ils soient un peu mous ou pendant 10 minutes si tu souhaites qu'ils soient croquants.



- 5** **Laisse** les biscuits refroidir quelques minutes sur la plaque à pâtisserie avant de les transférer à l'aide d'une spatule sur une grille où ils finiront de refroidir.

