

BISCUITS AUX CAROTTES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ces savoureux biscuits aux carottes juste assez sucrés sont parfaits pour une gâterie d'après-midi!

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle en poudre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- ¾ tasse (180 ml) de sucre granulé
- 2 gros œufs
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de carottes râpées (environ deux grosses carottes)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser deux grandes plaques de cuisson de papier sulfurisé et mettre de côté.

BISCUITS AUX CAROTTES | 2

2. Dans un bol moyen, combiner la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Mettre de côté.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur à main, battre le beurre et le sucre granulé jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux.
4. Ajouter les œufs et bien battre le mélange. Ajouter l'extrait de vanille.
5. Incorporer lentement les ingrédients secs et mélanger juste assez pour bien combiner.
6. Ajouter les carottes râpées et mélanger pour bien combiner.
7. À l'aide d'une petite cuillère à biscuits, déposer la pâte sur les plaques de cuisson préparées.
8. Cuire pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés sur les rebords.
9. Laisser refroidir les biscuits sur les plaques de cuisson pendant deux minutes avant de les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement. Déguster!

Donne 30 biscuits.