

- > Recettes.qc.ca : Des recettes simples de tous les jours
- > Trucsmaison.com : Des trucs pratiques pour la maison
- > Internouille.qc.ca : Astuces, fonds d'écran, cartes virtuelles et plus !

Merci de cliquer sur les bannières - et découvrir nos commanditaires - à chaque visite sur ce site gratuit !

53 153 commentaires sur plus de 3 740 recettes !

[Accueil](#) | [Le top 10 recettes](#) | [Recettes du jour](#) | [Concours](#) | [Forum](#) | [Livre de recettes](#)

Rechercher

Recettes

- Agneau
- Barbecue
- Boeuf
- Boissons & Cocktails
- Brochettes
- Déjeuner
- Desserts
- Dindon
- Divers
- Entrées
- Fondue
- Gibier
- Légumes
- Les lunchs
- Marinades
- Micro-ondes
- Mijoteuse
- Muffins
- Noël
- Pain
- Pâtes alimentaires
- Pâtés & Pizza
- Poissons
- Porc
- Poulet
- Riz
- Salades
- Santé
- Sauces & Huiles
- Soupes et crèmes
- Veau
- Végétarien

- Top 10 recettes
- Les nouveautés
- Les étoiles
- Recette du jour
- Les thématiques
- Liste alphabétique
- Vos photographies
- Recettes en photos
- Offrir une recette

Biscuits à la mélasse



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min
Portions : 10

Photo par : Recettes du Québec

[Lire les 77 commentaires](#)
[Ajouter](#) un commentaire

Le temps file? En panne d'inspiration? Essayez la recette du jour, rapido-presto:

[Filet de porc à la Nathalie](#)

Courez la chance de gagner une balance numérique!

[Cliquez ici pour participer](#)

En général, vous préférez le beurre ou la margarine?

- Beurre
- Margarine
- Ni l'un, ni l'autre
- Les deux également

Votez !

[Voir les résultats](#)

INGRÉDIENTS

625 ml (2 ½ tasses) de farine tout usage
 7 ml (1 ½ c. à thé) de **bicarbonate de soude**
 60 ml (1/4 de tasse) de beurre
 15 ml (1 c. à soupe) shortening
 125 ml (1/2 tasse) cassonade
 1 oeuf
 125 ml (1/2 tasse) mélasse
 60 ml (1/4 tasse) d'eau
 60 ml (1/4 tasse) de sucre

Les ingrédients en bleu vous mèneront à une fiche descriptive en cliquant dessus!

LES ÉTAPES

1. Chauffer le four à 120C (250 F.).



2. Beurrez une plaque à biscuits. (utilisez un essuie-tout pour étendre le beurre, c'est beaucoup moins salissant!)



**Votre adresse**



+ Plus de détails

À DÉCOUVRIR

Actualités
Chroniques de Marc
Dossiers
Profils du terroir
Rappels alimentaires
Sondages

GRATUIT !

Concours
Forum
Livre de recettes
Liste d'épicerie
Cartes postales
Fonds d'écran
Liste d'envoi

RÉFÉRENCES

Lexique
Conversions
Substitutions
Valeurs nutritives
Trucs culinaires

3. Tamisez les ingrédients secs dans un grand bol. (Si vous n'avez pas de tamis, bien mélanger avec une fourchette)



4. Dans un autre bol, défaites en crème le beurre, le shortening, la cassonade, les oeufs et incorporez la mélasse et l'eau. Bien mélanger.



5. Incorporer ensuite les ingrédients secs avec les ingrédients liquides.



6. À l'aide d'une cuillère, déposer le mélange sur la plaque à biscuit et faire cuire au four 15 minutes.



Responsabilités et les copyrights liés à l'utilisation de ce site

© Zoupla Communications Inc. 2000-2005 et ses concédants. Tous droits réservés.

Faire de Recettes.qc.ca votre page d'accueil | Partenariat

**COMMENTAIRES DES INTERNAUTES**

★★★★ Guylaine Dussault, Varennes

Nous les avons trouvés excellents, sans arrière goût amer (si trop de mélasse) et surtout pas trop sucré ni farineux. Mon petit garçon de cinq ans en... [[suite](#)]

★★★★ Michèle

Certainement un erreur pour le temps et température du four. Mettre le four à 350 F. durant 12 à 15 min. et ce sera encore meilleur.

★★★★ Katou

Je viens de faire la recettes et elle se fait super bien. Moi j'ai rajouter 1/4 tasse de mélasse, des raisins secs et des amandes broyer pour un gout ... [[suite](#)]

[LIRE LES 77 COMMENTAIRES](#)

MA BOÎTE À OUTILS

[Imprimer cette recette](#)

[Suggérer cette recette à un\(e\) ami\(e\)](#)

[Ajouter à mon livre de recettes](#)

[Lire les 77 commentaires](#)

[Commenter cette recette](#)