



Biscuit Jumbo Aux Pommes de Terre

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 pommes de terre moyennes
1 tasse de lait
1 tasse de sucre granulé
2 cuillères à soupe de beurre
4,5 tasses de farine
1 cuillère à café de vanille
1 sachet de levure chimique
½ cuillère à café de sel

- # Faites fondre le beurre sans brûler puis laissez refroidir. Faites bouillir les pommes de terre et râpez. Prenez dans un bol creux, rajoutez du lait et mélangez.
- # Mettez dans un autre bol, de la farine, de la vanille, de la vanille, de la levure, du sucre granulé et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez le beurre refroidi dans les pommes de terre. Puis rajoutez les ingrédients secs en pétrissant.
- # Obtenez une pâte mi-solide puis ouvrez à l'épaisseur du doigt auriculaire. Coupez en rond à l'aide d'une tasse.
- # Placez les biscuits dans un plat de cuisson huilé. Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire.
- # Vous pouvez servir quand les biscuits jumbo ont refroidis.

N-B; Les pommes de terre permettent à la pâte d'être flexible.