



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
1/2 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.