

Biscuits pot Mason inspiré de la Bible

La Bible Traduction Officielle Liturgique

Très belle activité familiale pour enfants de 10 ans et plus

La recette permet de faire entre 12-15 Biscuits

Ajouter chacun des ingrédients secs dans un pot Mason 1Litre

- ½ Tasse Élisée dit : « Apportez de la _____. » Il la jeta dans la marmite et dit : « Sers les gens, et qu'ils mangent! » Il n'y avait plus rien de mauvais dans la marmite. **2 Rois 4, 41**
- ½ c. à thé « Procure-toi aussi du baume de première qualité ; de la myrrhe fluide, cinq cents sicles ; du _____ aromatique, la moitié, soit deux cent cinquante ; du roseau aromatique, deux cent cinquante ; » **Exode 30, 23**
- ½ c. à thé « Vous êtes le _____ de la terre. Mais si le sel devient fade, comment lui rendre de la saveur? Il ne vaut plus rien : on le jette dehors et il est piétiné par les gens... » **Matthieu 5, 13**
- ½ c. à thé Il leur dit une autre parabole : « Le royaume des Cieux est comparable au _____ qu'une femme a pris et qu'elle a enfoui dans trois mesures de farine, jusqu'à ce que toute la pâte ait levé. » (bicarbonate de soude) **Matthieu 13, 33**
- 1 Tasse Avoine
- ½ Tasse On lui donna encore du gâteau de figes et deux gâteaux de _____. Après avoir mangé, il retrouva ses esprits. En effet, il n'avait rien mangé ni bu depuis trois jours et trois nuits. **1 Samuel 30, 12**
- ¼ Tasse Sucre Blanc
- ½ Tasse Sucre Brun

Préparation

- Verser le contenu du pot Masson dans un bol (tous les ingrédients secs ci-dessus) et le mettre de côté.
- Dans un autre bol, combiner les ingrédients suivants :

1/3 Tasse	beurre
½ c. à thé	vanille
1	Œuf

- Mélanger les ingrédients humides avec les ingrédients secs
- Déposer par cuillerée sur une plaque à biscuits
- Cuire au four à 350° F pendant 12 à 14 minutes
- Laisser refroidir 5 minutes avant de transférer sur une grille de refroidissement