RECETTE DE BISCUITS AUX CAROTTES

- 1. Allume le four à 375° F.
- 2. Mélange les ingrédients suivants

Pour les biscuits

- 1 tasse de beurre
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de carottes cuites et pilées

Pour la glace

- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 c. à table de beurre
- le zeste et le jus d'une orange (environ $\frac{1}{4}$ tasse de jus du commerce)
- 3. Prépare la pâte à biscuits.
 - · Défais le beurre en crème
 - · Ajoute graduellement le sucre, puis l'œuf et la vanille
 - · Mélange bien
 - · Ajoute la poudre à pâte à la farine
 - · Verse ce mélange en alternant avec les carottes
 - . Sers-toi d'une cuiller pour déposer la pâte à biscuits sur une plaque anti-adhésive
- 4. Prépare la glace.
 - · Défais le beurre en crème
 - · Ajoute le sucre puis un peu de jus d'orange et le zeste
 - · Rajoute du jus au besoin
- 5. Place la plaque à biscuits sur la grille la plus haute du four et fais cuire de 10 à 15 minutes.
- 6. Glace les biscuits quand ils sont encore chauds.

Bon appétit!