Soja kool

1 ½ tasse de farine complète

¼ de tasse de flocon d’avoine

1 cuil à soupe de levure chimique

¾ de tasse de lait de soja

¾ de tasse de beurre de cacahuètes

1 cuil à soupe de miel

Préchauffer le four à 180°

Mélanger les ingrédients secs,

 Prendre les autres ingrédients et bien les mélanger (parfois c’est plus facile en tiédissant un peu le beurre de cacahuètes)

Mettre tous ensemble afin d’obtenir une pâte homogène.

Façonnez vos biscuits, et faite les cuire 20 minutes .laissez refroidir les biscuits dans le four.

Pour les conserver plus longtemps, le lendemain, je les repasse au four a150°

 Entre ½ heure et 1 heure, ainsi ils sont biens secs et se conservent très longtemps.

Cette astuce est valable pour toutes les autres recettes !