

Biscuits à chevaux

1 tasse de gruau
1 tasse de farine
1 tasse de carottes râpées
1 c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
2 c. à table d'huile végétale
1/4 de tasse d'eau
1/4 de tasse de mélasse

Mélanger les ingrédients dans un bol. Faire des petites boules et mettre sur une tôle à biscuits. Cuire au four à 350F 15 minutes ou jusqu'à brun doré. Cette pâte est molle alors on peut la rouler dans un "Saran Wrap" le diamètre d'un 25 cents. Geler partiellement et couper des tranches comme des biscuits frigidaires.