



TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

PRÊT EN : 1 heure 14 minutes (incl. réfrigération)

PORTIONS : Donne 20 portions de 1 biscuit

INGRÉDIENTS

3/4 tasse de beurre ou margarine, ramolli

3/4 tasse de cassonade bien tassée

1 pqt (format 4 portions) de pouding et garniture pour tarte *Jell-O* au chocolat

1 oeuf

1 3/4 tasse de farine

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à thé de cannelle moulue (optional)

3 carrés de chocolat mi-sucré *Baker's*

Garnitures, comme petits bonbons variés, raisins secs, paillettes, sucre coloré ou guimauves miniatures

ÉQUIPEMENT

Mélangeur électrique à main ou sur socle

Grand bol à mélanger

Petit bol

Spatule en caoutchouc

Tasse à mesurer les ingrédients secs de 1 tasse, 1/2 tasse, 1/4 tasse

Cuillers à mesurer

Couteau à beurre ou spatule à bord droit (pour mesurer)

Rouleau à pâte

Emporte-pièce de 4 po en forme d'ours ou autre motif de circonstance

Plaques à pâtisserie



1. CHAUFFER le four à 350 °F Batre le beurre, la cassonade, la préparation pour pouding sèche et l'oeuf dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.



2. MÉLANGER les ingrédients secs qui restent. Ajouter graduellement au mélange de pouding, en battant bien après chaque addition. Façonner en boule. (Réfrigérer jusqu'à 1 heure si la pâte est trop molle pour être abaissée.)



3. ABAISSER la pâte à 1/4 po d'épaisseur sur une surface légèrement farinée. Découper la pâte en utilisant un emporte-pièce à biscuits de 4 po; déposer sur une plaque à pâtisserie graissée. Abaisser de nouveau les retailles et découper des biscuits additionnels au besoin.



4. DÉCORER les découpures avec des petits bonbons, des raisins secs ou des paillettes pour les yeux, la bouche et les boutons, en pressant légèrement. Cuire au four de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement fermes. Retirer des plaques. Laisser refroidir sur des grilles.



5. FONDRE le chocolat dans un bol allant au micro-ondes, au micro-ondes à intensité MOYENNE, 2 min. Étaler sur la moitié inférieure des ours pour faire les pantalons ou la jupe; utiliser comme "colle" pour fixer d'autres garnitures.