



C'EST L'HEURE DU GRAND MÉNAGE
DE PRINTEMPS!



Pour votre grand ménage, pensez aux Services à domiciles des Etchemins!

APPELEZ-NOUS DÈS MAINTENANT
POUR RÉSERVER VOTRE SERVICE :

418 625-4500

Joyeuses Pâques!
20 avril 2025



NOUVEAUTÉ

Nouveau distributeur

Vous trouverez maintenant des produits surgelés de **chez Gérard** à l'Épicerie Pop située à Lac-Etchemin



BISCUITS AUX MINIS EGGS



1 tasse farine
1/2 c. à thé bicarbonate de soude
1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse beurre non salé
1/2 tasse cassonade
1/4 tasse de sucre
1 gros oeuf
1/2 c. à thé extrait de vanille
1 tasse de mini eggs

- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapiser deux plaques à biscuits de papier parchemin ou de tapis en silicone.
- Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
- Dans un deuxième bol, au batteur électrique, crémier le beurre avec la cassonade et le sucre granulé. Incorporer ensuite l'oeuf et l'extrait de vanille à la préparation.
- Par la suite, à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs et les trois quarts des Mini Eggs au mélange de beurre.
- Former ensuite 8 boules de pâte à biscuits d'environ 1/4 tasse (60 ml) et enfoncer les morceaux de Mini Eggs restants à la surface de chaque biscuit aux Mini Eggs.
- Déposer finalement 4 boules de pâte par plaque, les écraser légèrement et cuire le tout 8 minutes ou jusqu'à ce que les magnifiques biscuits au goût des Mini Eggs soient légèrement dorés tout autour et cuits.

Bonpourtoi