

Biscuit de guerre

Recette suisse réalisée avec des ingrédients disponibles durant la guerre 1939-45



- 2 tasses (de 2 dl) de sucre
- 4 tasses de farine
- 3 cuillères à soupe de cacao
- 1 bonne cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- 2 paquets de poudre à lever

Mélanger dans une terrine.

- 2 tasses de lait
- 2 œufs

Battre, puis ajouter dans la terrine pour faire une bouillie un peu fluide. Ajouter un peu de lait si nécessaire.

Verser cette bouillie dans la grande plaque du four garnie d'un papier sulfurisé beurré.

Cuire 30 minutes au four préchauffé à 180 °C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Couper en cubes pour servir.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)