

Petits biscuits aux épices



Créé par
Appareil

Gisèle Clerc
Combi-Steam SL à partir de 2005

Biscuits de Noël. Pour 1 ou 2 plaque(s) inox et/ou grille. Recette pour env. 32 biscuits. Temps de préparation: env. 50 minutes. Cuisson: 15 minutes.

Ingrédients

100 g beurre
100 g sucre
1 œuf
1 pincée sel
2 oranges non traitées, zeste râpé
150 g farine blanche
150 g noisettes moulues
1 CC levure chimique
2 CC cannelle
¼ CC cardamome
¼ CC girofle moulue
un soupçon farine blanche
1 sachet glaçage foncé (pour pâtisseries)

Préparation

Mettre le beurre dans un grand récipient, remuer de sorte à le ramollir.
Ajouter le sucre, l'œuf et le sel, remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le zeste d'orange et mélanger.
Ajouter la farine blanche et la girofle moulue, pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte.

Confection des biscuits

Abaisser la pâte sur un peu de farine jusqu'à obtenir une épaisseur d'env. 7 mm. Découper des cercles de Ø 5 cm environ. Les déposer sur la ou les plaque(s) inox ou sur la grille, tapissée(s) de papier sulfurisé.

Cuisson des biscuits

Insérer les plaques et/ou la grille aux niveaux 1 et 5 dans l'espace de cuisson froid.

Air chaud 180°C pendant 15 min

Laisser refroidir les biscuits sur une grille à gâteaux.

Décoration

Poser du papier sulfurisé sous la grille à gâteaux.

Faire fondre le glaçage selon les instructions sur l'emballage. Découper un petit coin du sachet et s'en servir pour former des filaments de chocolat sur les biscuits refroidis, puis laisser sécher.