

BISCUITS MOELLEUX AU CHOCOLAT

Donne 24 biscuits

Ingrédients :

- 2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de cacao
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre tempéré
- 1¼ tasse de cassonade, bien tassée
- 3 oeufs
- 24 chocolats de type pastilles ou pépites géantes

Préparation :

1. Placer la grille au centre du four et le préchauffer à 375 °F.
2. Dans un bol, mélanger la farine et le cacao, la fécule de maïs, le bicarbonate et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, crémér le beurre et la cassonade, puis ajouter les œufs. Bien mélanger.
4. Incorporer les ingrédients secs et bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.
5. Former des boules de la taille de balles de golf et les déposer sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin, en laissant un espace de 1 po (2,5 cm) entre les biscuits.
6. Cuire pendant 15 minutes. Le centre des biscuits sera bien moelleux.
7. Sortir les biscuits du four, enfoncer légèrement les chocolats (pastilles ou pépites géantes) au centre de chaque biscuit.

BISCUITS DE NOËL À DÉCORER

Rendement : 12 biscuits



CRÉATIONS À L'INFINI
lescouadeculinaire.com
514 434-0337

BISCUITS

Ingrédients:

- 1¼ tasse de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de beurre tempéré
- ½ tasse de sucre
- 2 à 3 gouttes d'extrait de vanille
- 2 œufs

Marche à suivre :

1. Placer la grille au centre du four et préchauffer à 375 °F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre au batteur électrique.
4. Ajouter la vanille et les œufs et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs.
6. Avec les mains, façonner un disque de pâte. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer environ 1 heure.
7. Sur une surface de travail farinée, abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 3 à 5 mm (1/8 à 1/4 po).
8. Découper des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix.
9. Cuire au four, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir et décorer.

GLAÇAGE ROYAL

Donne environ 1.5 tasse

Ingrédients de la glace royale :

- 1 blanc d'œuf
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer
- Colorant alimentaire liquide ou en gel

Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger le blanc d'œuf et le sucre à glacer.
2. Séparer le mélange dans 3 petits bols. Ajouter la couleur souhaitée dans chacun des bols.
3. Déposer le glaçage dans 3 petits sacs ziploc. Couper l'extrémité de chaque sac à la manière d'une poche à douille.
4. Décorer les biscuits.

MATÉRIEL REQUIS :

- 2 plaques à biscuit recouvertes de papier parchemin.
- 4 gros bols à mélanger
- 2 petits bols
- 1 cuillère de bois
- 1 batteur électrique (ou un fouet)
- 1 petite cuillère à crème glacée (facultatif)
- 3 cuillères à soupe
- 3 sacs à sandwich de type Ziploc
- Ciseaux
- Emportes pièces de Noël
- Tasses et cuillères à mesurer
- 1 rouleau à pâte



L'ESCOUADE
CULINAIRE

CRÉATIONS À L'INFINI
lescouadeculinaire.com
514 434-0337