Escale en cuisine
Fiche recette

Biscuits de la joie

INGREDIENTS :

- 450 gr de farine de grand épeautre (non hybridé de préférence)

- 2 œufs
- 3 gr de sel
- 180 gr de beurre
- 140 gr de sucre roux
- 100 gr de poudre d'amande
- 70 gr de miel (ou sirop d'érable)
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 30 gr d'épices pour biscuit de la joie
- 2 càc de levure chimique (facultatif)

(pour 100 g d'épices de la joie il faut 45g de cannelle, 45 g de muscade et 10g de clou de girofle en poudre mais ces épices existent en mélange dans tous les magasins Hldegardiens et ça revient moins cher de les acheter tout préparés)

RECETTE :

Faire fondre doucement le beurre, y ajouter le miel, le sucre, les épices de la joie.

Ajouter les 2 œufs, et mélanger.

Dans un saladier mettre le sel, la farine, le bicarbonate de soude, la poudre d'amande et mélanger.

Faire un puit et ajouter la préparation liquide précédente et pétrir la pâte pour la rendre homogène.

Faire une boule et emballer dans un film alimentaire et laisser reposer au moins 20 mn au frais. OU bien, former un boudin bien régulier et emballer dans un film alimentaire et mettre au frais, 20 mn.

Allumer le four à 180°

Sortir du frigo puis étaler sur un plan fariné, y découper les biscuits à l'emporte-pièce.
Cuire 10 à 12mn en surveillant afin de ne pas trop cuire.
Sortir les biscuits encore légèrement mous. Ils durcissent en refroidissant.

Dégustez JOYEUSEMENT à tout moment de la journée !!!