



claro
FAIR TRADE

Recette

Biscuits de Pâques

Biscuits de Pâques

recette végétalienne



30-40 biscuits



30 min. de préparation,
30 min. de repos,
15 min. de cuisson

INGRÉDIENTS

250 g de farine d'épeautre claire
 20 g de féculé de maïs
 100 g de sucre mascobado
 1/2 c. à c. de vanille en poudre
 175 g de margarine
 1 pincée de sel
 3 c. à s. de compote de pommes
 un peu de farine d'épeautre pour étaler la pâte
 En option : un peu de sucre en poudre pour décorer

PRÉPARATION

1) Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier. Coupez la margarine en petits dés, ajoutez-les au saladier avec la compote de pommes et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple.

2) Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

3) Après le temps de réfrigération, préchauffez le four à 180°C, haut et bas. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

4) Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 8 mm et découpez à l'emporte-pièce des biscuits avec vos motifs préférés, au gré de vos envies. Déposez-les sur la plaque et faites cuire les biscuits dans le four chaud pendant 10 à 14 minutes.

5) Après la cuisson, laissez refroidir complètement les biscuits et, en option, saupoudrez-les d'un peu de sucre glace. Bon appétit !

CONSEIL CRÉATIF

Si vous souhaitez des biscuits de Pâques un peu plus originaux, vous pouvez réaliser des biscuits pointus en forme d'œuf. Pour cela, utilisez un emporte-pièce en forme d'œuf pour découper la pâte. Pour la moitié des œufs en pâte découpés, faites un trou au milieu avec un petit emporte-pièce rond. Après avoir cuit tous les biscuits, étalez de la confiture sur les biscuits en forme d'œuf sans trou et poser les biscuits avec trous par dessus.

* Produits de l'assortiment claro