




Biscuits à l'anis

🕒 20 min + 2 h de séchage + 9 min au four par plaque  sans lactose
Pour env. 50 biscuits

2 œufs frais
220 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 c. s. d'anis
1 c. s. de kirsch ou d'eau
190 g de farine

Mettre les œufs, le sucre glace, le sel, l'anis et le kirsch dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions. Laisser sécher env. 2 h à température ambiante. Préchauffer le four à 140° C.

Cuisson: env. 9 min par plaque dans la moitié inférieure du four en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une spatule en bois. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

Pièce: 34 kcal, lip 0 g, glu 7 g, pro 1 g

Pattes choco (pattes d'ours)

🕒 20 min + 8 min au four par plaque Pour env. 45 biscuits

125 g de beurre, mou
30 g de sucre glace
40 g de miel
1 pincée de sel
1 blanc d'œuf
2 c. s. de lait
100 g de farine
50 g de noisettes moulues
30 g de poudre de cacao
2 c. c. de mélange d'épices pour pain d'épices

Préchauffer le four à 190° C. Mettre le beurre, le sucre glace, le miel, le sel, le blanc d'œuf et le lait dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, les noisettes moulues, la poudre de cacao et le mélange d'épices, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions.

50 g de sucre glace
1 c. s. d'eau

Cuisson: env. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Bien mélanger le sucre glace et l'eau. En badigeonner les biscuits et laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 45 kcal, lip 3 g, glu 4 g, pro 1 g



Presse à biscuits mini, rosettes
Passer au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Mode d'emploi

- Remplir le tube de pâte en laissant un bord d'env. 1 cm.
- Poser la presse à biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, insérer le poussoir et appuyer jusqu'à la première rainure. Soulever la presse verticalement en retenant le papier sulfurisé avec les doigts. Repositionner la presse pour chaque biscuit et appuyer sur le poussoir jusqu'à la rainure suivante.
- Sortir le poussoir et répéter l'opération.

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte bien fermée.

Température du four: elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.