

BISCUITS DE PÂQUES SICILIEN



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 500g Farina
- 100g Saindoux
- 200g Sucre
- 1 Citron
- 1 sachet Sucre vanillée
- 8g Bicarbonate d'ammonium
- 3 Oeufs
- 100g Lait
- 6 ou 8 Oeufs dur pour la déco
- 2 Jaune d'oeuf
- - Billes multicolore en sucre

Préparation:

- Cuire 6 ou 8 oeufs jusqu'à qu'ils soient dur
- Dans le bol placer 500g de farine, les 3 oeufs, 200g de sucre, 100g de saindoux, 1 sachet de sucre vanillé mélanger 30 sec / vitesse 3
- Faire chauffer dans une casserole 100g de lait une fois chaud incorporer 8g de Bicarbonate (attention ça mousse). Verser le lait dans le bol et pétrir 1 minute.
- Fariner votre plan de travail, former une boule avec la pâte. La séparer en 6 portions
- Abaisser avec un rouleau à pâtisserie environ 3-4 mm d'épaisseur.
- Préchauffer le four à 180° chaleur tournante: Placer une feuille sulfurisée sur la plaque du four. Placer la pâte sur la feuille et découper la forme de votre choix. Dans la tradition on fait des cloches, des colombes, des panier, des coeurs, des noeuds papillons etc choisissez celle que vous préférez.
- Placer ensuite un oeuf dur au milieu de la forme et recouvrez le avec une ligne de pâte ou une tresse faite avec la pâte pour qu'il se colle à votre forme à la cuisson.
Attention de pas mettre dans de forme sur la même plaque car au four ils vont lever et gonfler ils risquent de se coller entre eux
- Placer les au four 15 minutes à 180° les sortir et les badigeonner avec du jaune d'oeuf et très rapidement saupoudrer des billes multicolore en sucre
- Puis les replacer au four environ 5 à 7 minutes jusqu'à qu'elles obtiennent une jolie couleur