

BISCUITS DE PÂQUES CUDDURE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 500g Farine
- 3 Oeufs
- 250g Sucre
- 15g Carbonate d'ammonium
- 1 sachet 8g Sucre vanillé
- 1 Zeste citron
- 100g Lait
- 100g Saindoux ou beurre
- 2 Jaunes d'oeuf pour la dorure
- - Billes multicolore en sucre

Préparation:

- Cuire 6 ou 8 oeufs jusqu'à qu'ils soient dur: Placer 250g de sucre et les zeste d'un demi citron et le sachet de sucre vanillé dans le bol. Pulvériser 10 sec/ vitesse 10.
- Placer le fouet puis ajouter dans le bol les 3 oeufs, mélanger 3 minutes/ vitesse 4
- Enlever le fouet, ajouter, les 100g de Saindoux mélanger 2 minutes / vitesse 3
- Dans une petite casserole faire chauffer le lait puis retirer le lait et y ajouter les 15g d'Amoniac. Attention ça mousse.
- Ajouter le lait, les 500g de farine blanche puis pétrir / 4 minutes
- Fariner votre plan de travail, former une boule avec la pâte. La séparer une 6 portions
- Abaisser avec un rouleau à pâtisserie environ 5 mm d'épaisseur
- Préchauffer le four à 180° chaleur tournante: Placer une feuille sulfurisé 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 une oeufs 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