



Autre

Biscuits Sprits

Pour 8 personnes.

Ingrédients

225 grammes de beurre fin (doux, non salé)
250 grammes de farine
115 grammes de sucre (cristallisé)
7 grammes rondelles de citron (râpées)
2 grammes de sel
25 grammes d'œufs

Méthode de préparation

Faites venir le beurre bien mou à température ambiante (pas fondu!), jusqu'à la consistance d'un yaourt.

Préchauffez le four à 170°C. Entretemps faites un mélange aéré avec le beurre, le sucre en poudre, le zeste de citron et le sel. Ajoutez l'œuf et incorporez-le bien au mélange de beurre. Ajoutez petit à petit la farine et mixez sur la vitesse la plus basse. Réglez ensuite le mixer un peu plus vite pour rendre la pâte aérée. Vous évitez ainsi que la pâte ne durcisse pendant la cuisson.

Mettez la pâte directement dans une poche à douille avec une buse dentelée. Faites alors la forme souhaitée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 20 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laissez-les refroidir et conservez-les dans une boîte fermée à l'abri de l'air.

Astuce: Comment définir le grammage de l'œuf? Battez l'œuf (ou les œufs) dans un petit plat puis retirez-en jusqu'au poids souhaité.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur

