

Biscuits faits maison

 marcato.it/fr/academie/recettes/biscuits-faits-maison

RECETTES

Difficulté: Basse

Préparation: 20 minutes

Ingrédients

STEP 1 - Préparation de la pâte à la main

Versez la farine dans une terrine et amalgamez-la avec le sucre et une pincée de sel. Ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez la pâte avec une fourchette.

Continuez à amalgamer la pâte tout en ajoutant le beurre, que vous aurez préalablement fait fondre au bain-marie, et le lait.

STEP 2 - Préparation des biscuits

Remplissez la machine Biscuits avec un peu de pâte et choisissez une des 20 formes disponibles.

Choisissez la taille des biscuits que vous voulez obtenir en tournant le régulateur situé en-dessous du levier.

Abaissez plusieurs fois le levier jusqu'à ce que la pâte sorte uniformément des trous de la filière.

Posez Biscuits directement sur la plaque du four, propre, sans beurre ni papier sulfurisé.

Poussez le levier vers le bas et soulevez Biscuits de la plaque. Le biscuit aura adhéré à la surface.

Préchauffez le four à 180 °C environ (= 350 °F). Enfournez la plaque avec les biscuits pendant 20 minutes environ.

En fin de cuisson, détachez les biscuits de la plaque et décorez-les à votre gré.

Conseils

- Pour soulever le piston, tournez la poignée jusqu'à ce que la partie dentelée se positionne dans la direction opposée au levier ;

- essayez toujours soigneusement tous les composants de Biscuits, afin de prolonger sa durée de vie ;
- décorez les biscuits avec de la confiture, des pépites de chocolat, un glaçage ou des fruits candis ;
- utilisez de la farine de bonne qualité pour obtenir un biscuit friable et savoureux ;
- préchauffez toujours le four à 180 °C avant la cuisson.