

BISCUITS FEUILLE D'ÉRABLE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Moelleux à l'intérieur et légèrement croustillants à l'extérieur, ces délicieux biscuits ont juste la bonne dose de sirop d'érable... Ils sont parfaits pour vos célébrations de la fête du Canada!

Ingrédients

Pour la pâte :

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- ½ tasse (125 ml) de cassonade dorée ou foncée
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1 œuf
- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage + ¾ tasse (180 ml) supplémentaire pour abaisser la pâte
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

Pour le glaçage :

- 1 ½ tasse (375 ml) de sucre à glacer
- 5 c. à table (75 ml) de sirop d'érable

BISCUITS FEUILLE D'ÉRABLE | 2

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.
3. À l'aide d'un batteur sur socle ou d'un batteur à main, battre la cassonade et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux.
4. Ajouter le sirop d'érable et continuer de mélanger pour bien incorporer les ingrédients.
5. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
6. Dans un autre bol, combiner la farine tout usage, la poudre à pâte et le sel. Ajouter graduellement au mélange de cassonade et de beurre. Bien mélanger.
7. Enfariner généreusement la surface de travail et y placer la moitié de la pâte à biscuits.
8. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte à environ 6 mm (1/4 po) d'épaisseur.
9. Utiliser un emporte-pièce en forme de feuille d'érable (ou toute autre forme désirée) pour découper la pâte.
10. Répéter cette étape pour toute la pâte restante, en ajoutant plus de farine à la surface de travail, au besoin. Cuire de huit à neuf minutes, en faisant attention de ne pas surcuire! Les biscuits sont prêts lorsque le dessous est légèrement doré.
11. Pendant que les biscuits refroidissent, préparer le glaçage en mélangeant le sucre à glacer avec le sirop d'érable. Verser le glaçage dans une poche à décorer et appliquer sur les biscuits refroidis. **Conseil** : On peut utiliser un sac Ziplock si on n'a pas de poche à décorer. Couper un petit trou dans un coin et verser le glaçage en zigzag.

Portions : Donne environ 52 biscuits moyens en feuille d'érable.