

BISCUITS AU SUCRE CHOCOLATÉS EN FORME DE LAPIN



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

Emplacement du En ligne
programme :

Cette version du classique biscuit au sucre offre l'équilibre parfait entre un goût sucré et chocolaté.

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé
- 1 gros œuf, à température ambiante
- 1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 c. à table (30 ml) de fécule de maïs
- 3/4 tasse (175 ml) de poudre de cacao (naturel ou alcalinisé)
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

Préparation

1. À l'aide d'un batteur sur socle ou d'un batteur à main, battre le sucre et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux.
2. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille, puis bien mélanger.

BISCUITS AU SUCRE CHOCOLATÉS EN FORME DE LAPIN | 2

3. Dans un autre bol, combiner la farine tout usage, la fécule de maïs, la poudre de cacao et le sel. Ajouter graduellement au mélange de sucre et de beurre. Mélanger pour bien combiner.
4. Diviser la pâte et la façonner en deux disques. Envelopper de papier parchemin, puis réfrigérer pendant au moins 1 heure.
5. Lorsque la pâte est prête à cuire, préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Sortir les disques du réfrigérateur un à la fois.
6. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.
7. Saupoudrer légèrement la surface de travail et la pâte de poudre de cacao. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte à environ 1/4 po (6 mm) d'épaisseur.
8. Se servir d'un emporte-pièce en forme de lapin pour couper la pâte et placer les biscuits sur la plaque à biscuits préparée.
9. Cuire de six à huit minutes, en faisant attention de ne pas surcuire! Les biscuits sont prêts lorsque les rebords sont fermes et que le centre est encore tendre.
10. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque pendant cinq minutes, puis transférer sur une grille pour refroidir complètement.
11. Déguster!