

2021

Carnet
de recettes
d'Andis



Les recettes

Biscuits sachets de thé

Biscuits boutons vanille et chocolat

Petits biscuits à l'anis



Ingrédients

- 360 grammes de farine T45
- 2 oeufs
- 160 grammes de beurre
- 120 grammes de sucre en poudre
- Le zeste d'une orange bio
- 150 grammes de chocolat noir

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de réfrigération : 60 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Décoration des biscuits : 15-20 minutes

Biscuits sachets de thé

Préparation

1. Fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre, la farine et la fleur de sel et sablez la pâte.
2. Formez un pâton et filmez-le. Réservez une heure au réfrigérateur, le temps que la pâte durcisse.
3. Étalez la pâte sur 4 millimètres d'épaisseur sur un plan de travail fariné.
4. Réalisez la découpe de votre pâte en forme de vos petits sachets. Et déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. A l'aide d'une paille faites de petits trou afin de pouvoir passer la ficelle.
5. Préchauffez votre four à 180°C et enfournez pour 12 minutes.
6. Une fois que vos biscuits seront froids, faites chauffer le chocolat et trempez les biscuits dedans. Laissez les sécher.
7. Préparez les petits étiquettes et les ficelles ou attachez ces dernières aux petits gâteaux.





Biscuits boutons vanille et chocolat

Préparation

1. Versez la farine, la poudre d'amandes et le sucre en poudre dans le bol de votre robot et mélangez. Incorporez le beurre coupé en morceaux, ainsi que l'œuf battu puis le lait. Pétrissez à vitesse lente, afin d'obtenir une pâte homogène.
2. Divisez le pâton en 2. Ajoutez l'extrait de vanille à la première moitié et le cacao amer à la deuxième et mélangez. Enveloppez les pâtons dans du film alimentaire et réservez-les une heure au réfrigérateur.
3. Préparez vos plaques de cuisson en les recouvrant de feuille de papier sulfurisé. Sortez la pâte blanche du réfrigérateur 10 minutes avant de la travailler. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une couche de 0,5 centimètre d'épaisseur.
4. Découpez de petits cercles de pâte à l'aide d'une douille à pâtisserie de 18 mm de diamètre. Déposez les sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'une douille à pâtissier plus petite, marquez légèrement l'extérieur des boutons. Réalisez deux trous à l'aide d'une paille au milieu de chaque biscuit.
5. Préchauffez le four à 180°C (thermostat.6). Enfournez environ 10 minutes. Sortez lorsqu'ils sont bien cuits. Laissez-les refroidir sur une grille.

Ingédients

- 330 grammes de farine
- 150 grammes de sucre en poudre
- 125 grammes de beurre à température ambiante
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 60 grammes de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de cacao amer en poudre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de réfrigération : 60 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes





Ingédients

- 80 grammes d'huile végétale
- 50 grammes sucre glace
- 1 cuillère à café anis en poudre
- une pincée sel
- 1 oeuf
- 7 grammes de levure chimique
- 230 grammes de farine
- sucre granulé pour décorer les biscuits

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

petits biscuits à l'anis

Préparation

1. Dans un grand saladier ou le bol de votre robot, versez l'huile végétale, le sucre glace, l'anis en poudre et le sel.
2. Mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez l'oeuf et mélangez.
3. Mélangez la farine et la levure puis incorporez progressivement le mélange à la préparation.
4. Utilisez une spatule au début et terminez avec votre main afin de ramasser la pâte et de former une boule souple et non collante.
5. Formez de petites boules au creux de la main puis d'enrobez la moitié de la sphère de sucre granulé.
6. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
7. Préchauffez le four à 180 degrés Celsius.
8. A l'aide d'un couteau, réalisez 3 à 4 incisions sur chaque biscuit.
9. Enfournez pour 10 minutes environ jusqu'à ce que le dessus du biscuit soit doré.
10. Saupoudrez de sucre glace.





Merci

pour tous !

