

Biscuits en forme de croix

Durée du projet : 1 heure

Donne environ 18 biscuits

Ustensiles de cuisine :

- Batteur sur socle avec fouet plat ou batteur à main
- Spatule
- Tasse à mesurer
- Cuillère à mesurer
- Rouleau à pâtisserie
- 2 emporte-pièces en forme de croix (l'un pouvant s'insérer à l'intérieur de l'autre) ○ Ou gabarits en papier en forme de croix (voir conseil n° 1)
- Plaque à pâtisserie
- Papier parchemin

Ingrédients :

- 1 ts. (250 ml) de sucre
- 2 bâtonnets de beurre salé
- 1 œuf
- 10 ml d'extrait de vanille
- 3 ts. (750 ml) de farine tout-usage
- 10-12 Jolly Ranchers écrasés

Dans le cadre d'un cours ou avec un groupe :

- Répartissez la pâte à biscuits entre chaque élève.
- Prévoyez un ensemble d'emporte-pièces pour chaque élève.
- Écrasez les bonbons et donnez une portion de chaque couleur à chaque élève.
- Vous pourriez prévoir une petite plaque à pâtisserie pour chaque élève, pour qu'ils y déposent leurs biscuits.

Conseils :

Conseil n° 1 – Si vous n'avez pas d'emporte-pièce en forme de croix, vous pouvez découper le gabarit en forme de croix inclus dans ce tutoriel. Placez le gabarit sur la pâte à biscuits, et utilisez un petit couteau de cuisine pour découper la croix dans la pâte. Utilisez la plus petite croix pour découper la partie intérieure de vos biscuits.

Conseil n° 2 – Utilisez un cure-dent pour soulever la pâte à biscuits au centre de la croix.

Conseil n° 3 – Pour écraser les Jolly Ranchers, déballez les bonbons et mettez chaque couleur dans un sac refermable différent, puis utilisez le rouleau à pâtisserie ou un marteau pour les écraser. Les morceaux écrasés n'ont pas à être en fine poudre, ils fondront sans problème.

Étapes :

1. Préchauffez le four à 350 F. Battre le beurre et le sucre en crème à vitesse moyenne, pendant 2-3 minutes. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille, et mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Ajoutez la farine, une tasse à la fois, pendant que vous mélangez à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Lorsque vous ajoutez la dernière tasse, mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à décoller du bol.
3. Farinez légèrement une surface. En utilisant vos mains, faites une boule avec la pâte. Aplatissez-la sur la surface farinée, et saupoudrez un peu de farine sur la pâte. Abaissez la pâte à une épaisseur de 6 mm.
4. Utilisez le grand emporte-pièce en forme de croix ou le gabarit en papier **(voir conseil n° 1)** pour découper vos biscuits.
5. Une fois que les biscuits sont sur la plaque à pâtisserie, utilisez l'emporte-pièce de la plus petite croix, ou le gabarit, pour couper le centre de chaque biscuit. Retirez le morceau de pâte du centre. **(voir conseil n° 2)**
6. Saupoudrez un peu de farine à l'intérieur de la cavité de la croix (ceci empêchera les bonbons de coller au papier parchemin). Utilisez vos doigts ou une petite cuillère pour déposer les bonbons Jolly Ranchers écrasés dans la cavité de la croix, une couleur à la fois. Essayez de ne pas en saupoudrer sur la pâte.
7. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 8 minutes.
8. Laissez refroidir les biscuits sur la plaque pendant 5 minutes avant de retirer le papier parchemin avec les biscuits et le déposer sur une grille de refroidissement. Une fois complètement refroidis, les biscuits se détacheront facilement du papier parchemin.

Vous avez terminé!