Biscuits fourrés

LES RECETTES DE TATI ROSE

Ingrédients
2 oeufs - 500g de farine - 150g de sucre glace
280g de beurre mou - 50g de poudre d'amandes

Dans un cul de poule, versez l'ensemble des ingrédients. Bien pétrir jusqu'à former une boule (ou utilisez votre robot pâtissier à l'aide de la feuille). Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 1h.

Divisez la boule en 2. Étalez la 1ère pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 5mm (cette pâte vous servira à réaliser le fond des biscuits fourrés). Répétez l'opération pour la 2ème pâte sur une épaisseur de 2 mm (cette pâte vous servira à recouvrir vos biscuits).

Farinez généreusement les cavités de votre moule en bois et retournez-le sur vos pâtes de manière à imprimer les contours de vos biscuits, puis découpez-les à l'aide d'un couteau. Les formes sont donc créés et vous avez vos dessus et vos dessous de biscuits.

Tapissez le fond de votre moule avec les formes découpées dans la pâte de 5mm. Appuyez délicatement sur la pâte pour bien imprimer les motifs et réalisez un petit creux au milieu (attention à ne pas trop creuser au risque de faire 1 trou!). Puis garnissez les fonds de pâte à l'aide d'une cuillère (ne pas trop remplir, sinon vos biscuits «fuiront»). Vous pouvez mettre de la confiture, de la pâte à tartiner, selon vos envies.

À l'aide d'un pinceau ou de votre doigt, humidifiez les bordures des biscuits et venez déposer les formes de la pâte 2 mm pour refermer vos biscuits. Appuyez bien sur les bordures pour sceller les biscuits (ne pas appuyer au centre, là où se situe la garniture). Retournez votre moule pour démouler vos biscuits (n'hésitez pas à tapoter sur le moule). Placez-les directement sur votre tapis de cuisson et mettez-les environ 15min au frais.

Enfournez-les +/- 15 min au four 160°C.

Joseph design.be
L'ustensile de la semaine !
2x Moules à biscuits fourrés ScrapCooking
23,50 €
Ch^ée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h