

Biscuits Chinois

Ingrédients (donne 15 biscuits):

2 blancs d'œufs - température pièce
1/2 tasse (60g) de farine tout usage
1/3 tasse (50g) de sucre en poudre
1 pincée de sel
1/2 c. à thé de vanille
4 c. à table (58g) de beurre fondu

Garniture au choix pour décoration: graines de sésame, copeaux de noix de coco séchés, etc

Étapes

Préchauffer le four à 325°F (165°C)

Battre les blancs d'œufs afin d'avoir une mousse.

Incorporer tous les ingrédients au blancs d'œufs puis mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Il faudra peut-être ajouter un peu de beurre si le mélange est trop épais.

Sur une plaque biscuits couvert d'un tapis de silicone, verser environ 3/4 de c. à table de mélange à biscuit, et étaler le mélange pour faire un cercle de 4"-4.5" (10 à 11 cm). On peut faire 3 biscuits à la fois, car nous avons très peu de temps pour les plier à la sortie du four

Une fois la pâte à biscuit étalée, on peut mettre des garnitures sur le contour, ou les laisser nature.

Mettre au four pour 8 minutes. Quand les contours commencent à dorer, il faut les retirer puis les plier. À partir de 6 minutes, bien surveiller les biscuits. Si les biscuits sont plus épais, la cuisson peut aller jusqu'à 10 minutes.

Pour plier le biscuit, il faut d'abord mettre le papier au centre, ensuite on plie le biscuit en 2, et on vient accoter le biscuit sur un verre pour le plier en deux sur l'autre sens. Une fois plié, déposer dans un moule à biscuits pour qu'il fige en gardant la forme.

Répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte à biscuit.

Lorsque tous les biscuits sont faits, on ferme le four et on peut laisser reposer les biscuits dans le four pour vraiment bien les assécher. Je m'assure d'ouvrir la porte du four un bon 30 secondes juste avant pour évacuer le plus gros de la chaleur.