

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BISCUITS FESTIFS



Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de beurre
- 65 g de sucre
- 6 cl de jus d'orange frais
- 7 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée
- Pour la décoration : chocolat noir et fruits confits

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier, travaillez le beurre et le sucre avec une cuillère en bois (moi j'utilise toujours ma main pour ce genre de recette, c'est plus pratique) ajoutez la noix de coco, le jus d'orange, l'huile de tournesol et la levure chimique. Mélangez le tout puis ajoutez petit à petit la farine jusqu'à la formation d'un pâton. Travaillez la pâte juste le temps de la ramasser, il ne faut surtout pas la pétrir. Prenez une poche à douille cannelée et mettez dedans une partie de la pâte. Façonnez des petits bâtonnets (voir photos) que vous disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Décorez une partie de ses biscuits avant leurs cuisson : Coupez les fruits confits en tout petits dés et décorez les extrémités des bâtonnets avec.



Mettez au four et laissez cuire pendant 20 min, il faut que les biscuits aillent une couleur dorée. (Surveillez la cuisson de temps en temps, chaque four est différent).

Laissez refroidir.

Pour le 2ème version décor : Faites fondre le chocolat noir au bain marie, puis plongez la tête des biscuits non décorés dans le chocolat et déposez-les sur une surface recouverte de papier sulfurisé le temps que le chocolat durcisse.

Et si vous voulez un 3ème décor, lorsque vous plongez la tête des biscuits dans le chocolat, plongez-les tout de suite après dans un bol contenant de la noix de coco râpée. Disposez-les pareil que les autres sur du papier sulfurisé. Les biscuits se conservent très bien 2 semaines et même plus dans une boîte hermétique.

www.paprikas.fr