

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BISCUITS FEUILLETES



Pour 40 biscuits
Préparation : 30 min
Cuisson 15 à 20 min

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 125 g de margarine ramolli
- 7 cl de lait
- 1/2 cuillère à café de levure boulangère en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cuillère à café de sel
- Sucre semoule pour la décoration
- Confiture de lait pour la décoration

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier, mélangez la margarine ramolli, le sel et le sucre vanillé. Travaillez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une crème bien lisse. Délayez la levure boulangère dans le lait, puis l'ajoutez au mélange crémeux.

Ajoutez la farine puis ramassez la pâte afin de former un pâton.

Mettez le sucre dans une assiette plate.

Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail puis découpez avec un emporte-pièce de votre choix. Mettez la face de chaque biscuit sur le sucre puis les placez sur une plaque allant au four.

Mettez les biscuits à cuire pendant 15 à 20 min selon votre four, il faut que les biscuits soient dorés.



Après cuisson. Laissez les biscuits refroidir.

Avec une cuillère à café, mettez un peu de confiture de lait sur un biscuit puis couvrir avec un autre biscuit d u même motif. (*vous pouvez collez les biscuits avec n'importe quelle confiture de votre choix et même avec du chocolat noir fondu*)

Les biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique.

www.paprikas.fr