

Biscuits à la maïzena

Pour une grosse fournée :

Je laisse les proportions originales et je vous laisse faire vos conversions vous même pour ne pas vous induire en erreur !!!

2 tasses de maïzena (500 ml)

1 tasse de sucre (250 ml)

1 œuf

$\frac{1}{2}$ CC d'extrait de vanille (3 ml)

$\frac{3}{4}$ tasse de beurre mou (180 ml)



Biscuits à la maïzena

Biscuits à la maïzena



- Préchauffer le four à 190°C.
- Bien mélanger, au robot pâtissier et à vitesse lente, la maïzena, le sucre en poudre, l'œuf, la vanille et le beurre. *Ne pas hésiter à ajouter de la maïzena ou comme moi, de la farine, jusqu'à obtenir une consistance facile à travailler et ne dégoulinant plus de beurre au façonnage...*
- Laisser la pâte reposer 10 à 15 minutes, au frais.
- Avec la pâte, former dans la paume de la main, de petites boules de la taille d'une noix et les disposer sur une tôle à pâtisserie, recouverte de papier cuisson.
- A l'aide d'une fourchette, aplatir légèrement les boules de pâte, de façon à obtenir les cannelures.
- Cuire les biscuits, à mi hauteur du four, entre 7 à 10 minutes, en fonction de la grosseur des biscuits. Il ne faut pas qu'ils colorent de trop.
- Laisser un peu refroidir, avant de les décoller de la plaque et les placer dans une boîte métallique.

