

MELTING MOMENTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

TEMPS DE CUISSON : 13 minutes

Pour environ 20 gâteaux



INGREDIENTS

- 100 grammes (1/2 tasse) de ghee (Beurre clarifié), ramolli.

Vous pouvez aussi utiliser du beurre salé, pour des biscuits plus croustillants, bruns et salés.

- 100 grammes (3/4 tasse) de farine tout usage
- 100 grammes (1/2 tasse plus 1 1/2 cuillère à soupe) de farine de semoule fine/suggé
- 100 grammes (1/2 tasse) de sucre en poudre (si vous ne le trouvez pas, utilisez du sucre superfin)
- 1 pincée de sel marin fin
- 1 cuillère à café de levure chimique

RECETTE

1. Faites chauffer votre four à 165°C.
2. Dans un bol moyen, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
3. Ajoutez la farine, la levure, la semoule et une pincée de sel au mélange beurre-sucre et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

Vous pouvez vous servir de vos mains pour faire adhérer le mélange.

4. Formez des boules de 2,5 à 3,8 cm et placez-les sur une plaque à pâtisserie, espacées d'au moins 2,5 cm. Pour réaliser le motif sur les biscuits, utilisez une fourchette et appuyez doucement sur le dessus des biscuits ronds. Trempez la fourchette dans l'eau après chaque pression pour éviter que la pâte à biscuits ne colle à la fourchette.
5. Faites cuire les biscuits pendant 13 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que vous voyiez de petites fissures commencer à se former sur le dessus. Retirez les biscuits du four. Ils seront encore assez tendres, mais deviendront croustillants en refroidissant.
6. Lorsque les biscuits sont complètement refroidis, conservez-les dans un récipient hermétique pendant deux semaines au maximum (s'ils durent aussi longtemps)



*NIKMATI HIDANGAN ANDA ! **

** Bon appétit !*

