

Biscuit oriental à la fourchette

Ingrédients

250 g de beurre fondu
300 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
1 sachet ½ de levure chimique
1 verre à thé de fleur d'oranger
1 verre à thé d'huile
Prévoir environ 150-200 g de farine
Du sucre pour la décoration



Préparation de la pâte

On peut mélanger avec les mains !

Mélanger tous les ingrédients au fur-et-à-mesure, dans l'ordre cité plus haut, en veillant à chaque étape à ce que tout s'incorpore bien. Terminer en incorporant la quantité de farine nécessaire pour avoir une pâte homogène.

Travailler cette pâte comme une pâte à pain : quand elle ne colle plus elle est prête !

Préparation des biscuits

Garnir un moule à tarte ou une plaque avec du papier sulfurisé.

Mettre un peu de pâte dans la main et former des petits boudins d'1,5 cm d'épaisseur et de 3-4 cm de longueur. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Déposer un peu de sucre sur le boudin et l'écraser à l'aide d'une fourchette pour obtenir une jolie galette en relief. Il est possible de découper ces galettes en rectangles, pour les rendre plus beaux.

Les déposer dans le plat allant au four en les espaçant bien. Enfourner 10 mn dans un four préalablement chauffé à 200°C.

Il ne reste plus qu'à déguster !