

Les biscuits à la crème de lait

Pour environ 75 petits biscuits



125 g de farine



125 g de sucre glace



125 g de crème liquide entière

①

Mélangez la farine et le sucre glace avec un robot. Si vous n'avez pas de robot, tamisez la farine et le sucre glace, et mélangez avec une spatule en bois : en tamisant, vous obtiendrez une texture de pâte plus fine.

②

Préchauffez le four à 170°C, avec la chaleur tournante. Ajoutez la crème liquide à votre préparation, et mélangez au robot ou à la spatule, pour avoir une pâte homogène.

③

Munissez-vous d'une petite cuillère et d'une petite spatule. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, formez de petits tas de pâte « *de la taille d'une pièce d'un sou* » disait la recette originelle ! Françoise a mesuré, cela fait environ 5 mL par biscuit : dans un four standard, vous pouvez faire 5 rangées de 5 biscuits par plaque.

④

Enfournez vos biscuits pour 15 minutes de cuisson, en surveillant la coloration : les biscuits doivent dorer comme des langues de chat, mais ne pas trop cuire, au risque de se briser. 2 à 3 minutes avant la fin de la cuisson, retournez les plaques de cuisson. Sortez la plaque du four, et attendez 2 minutes avant de décoller les biscuits pour les laisser refroidir sur une grille avant de les déguster.