



Cuisine et
dépendances

Biscuits au vin blanc



*J'aime bien faire des biscuits au vin blanc d'une part parce qu'ils sont bien parfumés et d'autre part parce que le vin remplace une partie de la matière grasse : ils sont ainsi moins gras ...et d'encore autre part, cela me permet de finir les fonds de bouteilles !
Cette recette ne contient ni beurre ni œufs.*

Ingrédients (pour 20 biscuits environ) :

- 250 g de farine
- 80 g de sucre (+ pour saupoudrer)
- 60 ml d'huile
- 25 ml de vin blanc sec
- 25 ml de pastis
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, disposer la farine en fontaine. Verser au milieu le sucre, le sel, l'huile, le vin blanc et le pastis.

Mélanger à la main ou au fouet électrique équipé de crochets à pâte, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et souple, sans coller aux doigts.

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur de 5 à 8 mm .

Découper à l'emporte-pièce, selon la forme souhaitée.

Disposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre. Enfourner et faites cuire pendant 10 à 20 min, jusqu'à ce les biscuits soient à peine dorés. Les biscuits son encore mous, ils durciront en refroidissant.

Laisser sécher sur une grille à pâtisserie.

Ces biscuits peuvent se conserver une dizaine de jours dans une boîte hermétique.

Le 06 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/06/index.html>