

metro



Biscuits «pattes d'ours» maison

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

24 BISCUIITS | 0:15 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

65 ml Cassonade
(1/4 tasse)

65 ml Beurre non salé, à température pièce
(1/4 tasse)

1 Gros oeuf

125 ml Patate douce, cuite
(1/2 tasse)

125 ml Mélasse
(1/2 tasse)

565 ml Farine tout-usage
(2 1/4 tasses)

4 ml Gingembre moulu
(3/4 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à 180° (350° F).

Préparer deux plaques à pâtisserie en les tapissant de papier parchemin.

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, crémier la cassonade avec le beurre mou pendant quelques minutes.

Ajouter l'œuf et continuer de battre.

Incorporer la patate douce et la mélasse et bien mélanger. Réserver.

Dans un autre bol, combiner la farine, les épices moulues, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte ainsi que le sel.

Tout en battant, ajouter les ingrédients secs dans le mélange humide en alternant avec le lait.

Déposer de généreuses cuillères à soupe d'appareil à biscuit sur les plaques à pâtisserie en espaçant chacun des biscuits de 2 pouces.

À l'aide d'un couteau trempé dans la farine, faire 3 petites incisions sur chaque moitié de biscuit, à partir du centre allant vers l'extérieur pour former les «pattes d'ours» (il sera plus facile si vous trempez le couteau dans la farine avant chaque incision).

2 1/2 ml Cannelle moulue
(1/2 c. à thé)

Enfourner sur la grille du haut et cuire 10 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

2 1/2 ml Bicarbonate de sodium
(1/2 c. à thé)

Conserver dans une boîte hermétique avec une tranche de pain fraîche à l'intérieur pour que les biscuits restent très moelleux.

Note:

7 1/2 ml Poudre à pâte
(1 1/2 c. à thé)

Pour faire cuire la patate douce, simplement la déposer sur une plaque à pâtisserie dans un four chaud à 180°C (375° F) et cuire environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau s'insère facilement au centre.

1 Pincée de sel

On peut également la cuire dans l'eau mais elle sera un peu moins sucrée de cette façon.

125 ml Lait 2 %
(1/2 tasse)

Source : Chef Caroline McCann

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
