

# Biscuits de la Saint Patrick

18 biscuits •  Facile •  Préparation 10 mn •  Cuisson 20 à 25 mn



## Ingrédients

- ✓ 50 g de beurre à température ambiante
- ✓ 50 g de margarine dure
- ✓ 50 g de sucre semoule
- ✓ 175 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 2-3 c. à café d'eau froide

### Pour les arômes facultatifs :

- ✓ Zeste d'1/2 citron ou d'1/2 petite orange
- ✓ 1 c. à café d'épices douces (par ex. gingembre, cannelle...)
- ✓ 50 g de raisins secs
- ✓ Quelques gouttes d'essence de vanille ou d'amande
- ✓ 50 g de cerises finement hachées

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre et la margarine (ou 100 g de beurre) dans un bol mélangeur. Ajouter le sucre et battre le tout énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. La texture doit être légère. Incorporer la **Farine Loprofin**, l'eau et les arômes selon les goûts. D'une main, malaxer le mélange pour que la pâte prenne en ajoutant suffisamment d'eau pour qu'elle soit souple.

Transférer sur une surface légèrement farinée de **Farine Loprofin** et pétrir la pâte pendant 30 secondes environ jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Etaler la pâte jusqu'à 1/2 cm d'épaisseur environ. Découper des formes au choix.

Transférer les biscuits sur une plaque de cuisson légèrement graissée et faire cuire pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée et pâle. Retirer de la plaque tant qu'ils sont encore chauds. Laisser refroidir sur une grille.

Pour décorer saupoudrer de sucre glace ou de glaçage.

	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Biscuits de la Saint-Patrick aux zestes d'agrumes	438 kcal	0,4 g	15 mg	18 mg	6 mg	25 mg	20 mg	11 mg
			3/4 part	2/3 part	3/5 part	1/2 part	3/4 part	-
Biscuits de la Saint-Patrick aux raisins secs	474 kcal	0,6 g	29 mg	32 mg	11 mg	54 mg	32 mg	20 mg
			1 1/2 part	1 1/3 part	1 part	1 part	1 1/3 part	-
Biscuits de la Saint-Patrick aux cerises	443 kcal	0,5 g	18 mg	21 mg	7,7 mg	29 mg	24 mg	13 mg
			1 part	4/5 part	3/4 part	3/5 part	1 part	-

Attention ces valeurs prennent en compte l'ajout d'un seul arôme à la fois.

# Desserts