

BISCUITS À L'ÉRABLE

Ingrédients

Biscuit

2 tasses de beurre, ramolli
¾ tasse de cassonnade
1 tasse de sirop d'érable Grade B¹
1½ cuillerée à thé de sel
2 cuillerées à thé d'essence de vanille
1 oeuf
4 tasses de farine tout usage
2 cuillerées à thé de bicarbonate de sodium

Glaçage

6 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
1 cuillerée à thé d'essence de vanille
1 grosse pincée de sel
½ tasse de sirop d'érable Grade B¹
3 tasses de sucre à glacer



Biscuit: Mélanger le beurre, la cassonnade, le sirop, le sel, la vanille et l'oeuf. Tamiser la farine avec la bicarbonate de sodium, et les incorporer à ce mélange. Réfrigérer la pâte pendant au moins une heure. La déposer par cuillerées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ou la rouler et utiliser un emporte-pièce. Faire cuire dans un four préchauffé à 300° F. pendant 11-12 minutes.

Glaçage: Mélanger les ingrédients liquides et ajouter le sucre. Glacer les biscuits refroidis ou en utiliser deux pour faire des sandwiches. Pour faire 9 douzaines de biscuits.

ACTIVITÉS

1. Quelles formes pourrait-on utiliser pour découper ces biscuits?
2. Imaginez quelques façons de servir ces biscuits.
3. Qu'est-ce que vous pouvez substituer au beurre dans cette recette?
4. Cherchez sur Internet des recettes de biscuits, et imaginez comment les adapter à l'érable.
5. Pourquoi est-il important de préchauffer le four?

Notes

¹ Le sirop d'érable qualité industrielle (Grade 3) n'est pas disponible au Québec. Aux États-Unis, la Grade B peut être commandée en ligne.