



Recette de biscuits de fortune

Il existe une foule de recettes de biscuits de fortune que vous pouvez trouver sur internet. Voici celle que j'ai essayée. Les biscuits ne sont pas croquants comme ceux du magasin, mais ils sont excellents!

Donne 4 gros biscuits ou 6-7 petits.

1	blanc d'oeuf
1/8 c. à thé	vanille
1	pincée de sel
1/4 tasse	farine tout-usage
1/4 tasse	sucré blanc

(J'ai fait ma recette avec de la farine d'épeautre tout-usage bio et du sucre de canne et ça passe bien. Avis aux intolérants au blé!)

Préparation:

Graisser une plaque à biscuits et préchauffer le four à 350 degrés.

Battre le blanc d'oeuf et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, mais pas en pics secs.

Tamiser la farine, sel et sucre puis ajouter au mélange oeuf/vanille.

Mélanger. La consistance sera un peu plus liquide qu'un mélange à crêpes.

Étendre, avec une cuillère, pour deux biscuits seulement à la fois.

Cuire de 3-5 minutes ou jusqu'à ce que les bords des biscuits soient bruns.

Avec une spatule de métal, décoller rapidement un biscuit, placer le bout de papier plié au centre et plier en deux.

Replier sur le bord d'un verre pour donner la forme. Refroidir ainsi ou dans un moule à muffins.

Procéder rapidement avec l'autre biscuit. Aussitôt qu'il refroidit, il ne plie pas assez et brise.

Vidéo (en anglais), ici: <http://youtu.be/z0a3S5XNu88>