
Recette de biscuits chinois (2^{ème} version)

Numéro 1, été 2006

Ketchup

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/2487ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Biscuit Chinois

ISSN

1718-9578 (imprimé)

1920-7840 (numérique)

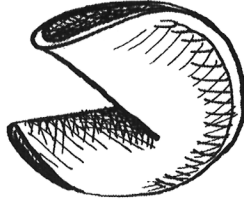
[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

(2006). Recette de biscuits chinois : (2^{ème} version). *Biscuit Chinois*, (1), 6–6.

Recette de biscuits chinois

(2^{ème} version)



Préparation 15 min. — Cuisson 5 min

INGRÉDIENTS

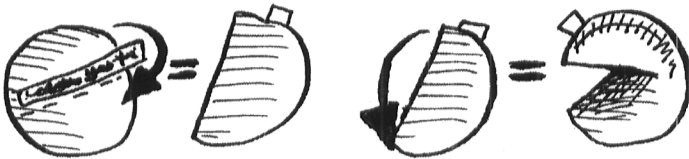
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 tasse de farine
- quelques gouttes de vanille
- 1/4 de tasse de sucre
- une pincée de sel
- une c. à thé de beurre fondu

PRÉPARATION

1. Rédiger les messages et préchauffer le four à 180°C (350°F).



2. Battre le blanc d'œuf, ajouter le sucre.
3. Mélanger les autres ingrédients en gardant la farine pour la fin.
4. Graisser une plaque à biscuits.
5. Disposer sur la plaque des disques de 7 à 8 cm de diamètre.
6. Faire cuire pendant 5 min. ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
7. Éteindre le four.
8. Les biscuits durcissent rapidement, les sortir un par un.
9. Insérer les messages, puis plier chaque biscuit en deux, et plier ensuite les deux extrémités l'une vers l'autre.



10. Afin qu'ils gardent leur forme, les déposer sur le bord d'un verre.

Bon appétit !

