

Tuiles au sirop d'érable

Tuiles au sirop d'érable

4 c. soupe de cassonade
4 c. soupe de farine
4 c. soupe de beurre fondu
4c. soupe de sirop d'érable

Procédure : facile et rapide

Dans un bol avec une cuillère de bois

Mélanger la cassonade, la farine et le beurre fondu

Ajouter le sirop d'érable

Mélangez à nouveau et c'est prêt à cuire.

Déposer la pâte (grosesseur d'un pois), espacée de 1 pouce au moins sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier sulfurisé.

La pâte s'étendra rapidement en cuisant.

Cuire au milieu du four à 350 – 360 degrés jusqu'à ce que les biscuits soient dorés (quelques minutes). Surveiller !

Sortir du four, retirer le papier sulfurisé bien garni, attendez quelques secondes, enlever les biscuits et les déposer sur un essuie-tout ou un linge bien propre. Les biscuits durcissent rapidement.

Note : (le même papier sulfurisé peut servir pour plusieurs cuissons, l'essuyer et déposer la pâte à nouveau). Donne une quarantaine de biscuits environ. Vous en voulez moins, faire 2c.soupe au lieu de 4 de chaque ingrédient.

Même si la pâte se touche lors de la cuisson, vous aurez simplement à les casser lors du durcissement.

Un délice, vous verrez !



Yvette Petibois-Paillé

