



SUCRES D'ORGE CRUMBLER

INGRÉDIENTS

Pour environ 16 pces

- 150g de chapelure fine
- 150g de farine
- 180 g de beurre mou
- 180 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- colorants alimentaires vert et rouge

PRÉPARATION

- 1 - Préparez votre chapelure fine à partir de pain toasté avec le petit tamis du Crumbler
- 2 - Pour la pâte, fouettez ensemble le beurre et le sucre. Incorporez les jaunes d'oeuf, puis la vanille liquide et enfin la farine.
- 3 - Formez 1 boule. Divisez-la en 2, et gardez l'une des moitiés au frais.
- 4 - Redivisez la seconde boule en deux. Formez un trou au centre de chaque pâte et versez-y un peu de colorant alimentaire (rouge pour l'une, vert pour l'autre) Refermez bien les boules de pâte et fraisez-les afin de bien incorporer le colorant.
- 5 - Formez deux boules (verte et rouge) et placez le tout en chambre froide 30 minutes.
- 6 - Formez ensuite des boudins avec chaque couleur. Ils doivent être assez fins (1 cm de diamètre maximum) et d'une longueur de 20 cm environ. (**PHOTO 1**)
- 7 - Assemblez les bandes deux par deux et entortillez-les. Donnez ensuite une forme de canne à vos biscuits. (**PHOTOS 2 ET 3**)
- 8 - Placez les sucres d'orge 30 minutes au froid négatif.
- 9 - Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir sur la plaque, hors du four.

VOIR PHOTOS PAGE SUIVANTE

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicat



PHOTO 1



PHOTO 2



PHOTO 3

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle
d'Expliceat