



BISCUITS AU THÉ " Rêves de Noël "

Il é' Thé une fois
Le Thé autrement

Ingrédients : pour 40 biscuits environ

- 200g de farine T45
- 1/2 sachet de levure chimique (6g)
- 100g de cassonade
- 2 c. à soupe de Thé « Rêves de Noël » (disponible sur notre site web)
- 80g de beurre fin
- 1 gros œuf
- Sucre cristallisé

PREPARATION

1 - Commencer par mixer finement le thé avec 1 c. à soupe de cassonade. Puis passer l'ensemble dans une petite passoire pour récupérer une poudre fine de thé.

2 - Dans le robot, mélanger le beurre, le reste de sucre et 2 c. à soupe rase de thé en poudre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

3 - Ajouter l'œuf. Poursuivre en ajoutant le mélange farine/levure. Former une boule un peu farinée et mettre au frais pendant 2 heures au minimum (*vous pouvez préparer la pâte la veille*).

Préchauffer le four Th 6 - 180°C chaleur tournante.

4 - Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mn entre 2 feuilles de papier sulfurisé (*c'est plus facile, elle est un peu collante*).

5 - Badigeonner rapidement d'eau froide les biscuits avec un pinceau. Saupoudrer de sucre cristallisé.

CUISSON : Mettre au four Th 6 - 180°C chaleur tournante, 8 à 10 mn : surveiller. Les biscuits doivent prendre une très légère couleur blonde. Dès la sortie du four, mettre les biscuits sur la grille de refroidissement.