



Ingrédients :

Pour 10 biscuits

- 1 blanc d'œuf
- 20 g de sucre glace
- 15 g de beurre
- 20 g de farine

Préparation:

Monter le blanc en incorporant au fur et à mesure le sucre glace tamisé.

Faites fondre le beurre et l'incorporer doucement au blanc en continuant de fouetter délicatement.

Ajouter la farine bien tamisé (pour éviter les grumeaux et rater la pâte) et mélanger délicatement le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et lisse.

Couvrir d'une serviette et laisser reposer au frais 10 à 15 minutes.

Préchauffer le four à 180°C, puis réaliser des cercle d'environ 5 à 8 cm de diamètre à l'aide du dos d'une cuillère sur du papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant environ 5 minutes puis arrêter la cuisson dès que les bord des biscuits sont dorés.

Décoller les biscuits au fur et à mesure à l'aide d'une spatule, en laissant le reste au four (porte entrouverte pour éviter qu'ils ne continuent à cuire) cela évitera qu'ils ne durcissent car ils doivent rester encore chaud pour faciliter le pliage.

Placer à l'intérieur de chaque biscuits un petit message ou proverbe, puis plier en 2 en laissant bien bomber non pas aplatis et en ne collant que les bords, puis replier de nouveau en 2 pour leur donner la

forme du Fortune Cookie et placer le biscuit sur le bord d'un verre ou bol et laisser refroidir.

Astuces: vous pouvez aussi utiliser une boîte d'œuf en carton à la place d'un verre ou d'un bol.

Anecdotes: Le biscuit chinois (Fortune cookie) est une confiserie, servie dans les restaurants chinois aux États – Unis et au Canada, dans laquelle est insérée un petit morceau de papier où l'on peut lire une prédiction ou une maxime, souvent humoristique.

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés