Atelier cuisine Action Josaphat – Colloque Egalité dans l'éducation

Mardi 6 mai 2014

Biscuits et cake - Recettes

Serpentins filles garçons au citron

Pour 50 Biscuits

- 100 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- Le zeste râpé d'un citron
- 1 œuf, légèrement battu
- 4 càs de jus de citron
- 350 g de farine
- 1 càs de lait
- 1 càc de levure chimique
- 1 paquet de sucre glace pour décorer

1. Beurrer légèrement plusieurs plaques à pâtisserie.
2. Battre le beurre en crème avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter l'œuf battu et le jus de citron progressivement en battant bien.
4. Tamiser la farine et la levure dans un bol et incorporer à la préparation précédente. Mélanger avec le lait de façon à obtenir une pâte.
5. Sur un plan fariné, étaler la pâte et diviser en environ 50 morceaux égaux.
6. Rouler les morceaux en forme de petits boudins avec les mains puis les tordre de façon à faire 25 symboles masculins et 25 symboles féminins.
7. Disposer les serpentins filles-garçons sur les plaques à pâtisserie et les cuire au four préchauffé, à 170°C (th. 5-6), environ 15 à mins. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.