

Recette pour faire 20 biscuits

Ingrédients:

3 blancs d'œufs
80g de sucre glace
45 g de beurre non salé
90g de farine 00
1 pincée de sel
Gouttes d'arôme d'amande ou de vanille ou d'orange ou de bergamote

Préparation

1. Préparer sur une plaque de cuisson une feuille de papier sulfurisé
2. Sur ce papier sulfurisé, avec un verre ou une soucoupe, dessiner des cercles de 8-10 cm
3. Tourner la feuille papier dessinée à l'envers
4. Préchauffer entretemps le four à 180 ° C
5. Préparer des bandes de 1 cm h de papier sur lesquels écrire une phrase, une sentence , un aphorisme.
6. Fouetter les blancs d'œufs dans un bol ,ajouter peu à peu le sucre glace tamisé, puis le beurre fondu et la saveur ou de saveurs combinées (ex: vanille+ amande ou orange + bergamote)
7. Mélanger bien puis ajouter la farine tamisée de façon qui ne se créent pas des grumeaux
8. La pâte doit être lisse et homogène
9. Verser la pâte avec une cuillère sur chaque cercle dessiné, mettre au four en position basse pour que les biscuits devient bruns plus sur un côté et cuire pour environ 8 minutes.
10. Maintenant, vous devez être RAPIDE !! Sortir un 1^{er} biscuit.
11. Mettre le cookie sur un torchon propre, appuyez avec le pouce du bord extérieur vers l'intérieur pour former une demi-lune, rejoint avec vos doigts les deux points finales et mettre entre eux le papier avec va petite pensée.
12. Serrer bien les deux côtés autour du papier écrit , et positionner le cookie sur un autre torchon propre et passer à la deuxième cookie. Le biscuit "travaillé" en quelques secondes va se refroidir en devenant un ... Fortune cookie.