

WESTMARK
MACH'S EINFACH!



Let's
bake

Ingrédients :

- 180 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- 400 g de farine de blé
- 2 œufs
- 8 g de sucre vanillé
- 5 g de levure chimique
- 2 g de sel

Pour le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 1 citron bio

Biscuits de Pâques au citron

Préparation :

1. Mélanger le sucre et le beurre dans un grand bol jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Ajoutez les œufs, mélangez à nouveau le tout et mettez le saladier de côté.
2. Dans un deuxième saladier, mélanger la farine de blé, le sucre vanillé, la levure chimique et le sel, puis les ajouter progressivement à la préparation à base d'œufs et de beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Former une boule de pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la laisser durcir pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.
4. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C (chaleur de voûte et de sole) et tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.



- Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur une surface farinée sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. Découper les motifs de Pâques avec les moules à biscuits, les poser sur la plaque préparée en les espaçant un peu et les faire dorer au four préchauffé pendant environ 10-12 minutes.
- Pendant que les biscuits refroidissent, tamiser le sucre en poudre dans un bol, râper un peu de zeste de citron, presser le citron et ajouter le jus au sucre en poudre. Mélanger bien le tout jusqu'à obtenir un glaçage au sucre lisse.
- À l'aide d'un pinceau, déposer le glaçage sur le dessus des biscuits refroidis.
- Laisser le glaçage durcir complètement avant de servir les biscuits de Pâques au citron.



Ingédients (6 pièces) :

- 750 g de farine
- 70 g de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 250 ml de lait
- 30 g de levure
- 75 g de beurre (à température ambiante)
- farine, pour travailler
- 1 jaune d'œuf et 1 cuillère à soupe de lait (battus)
- 6 œufs (propres) - non colorés !
- un peu d'huile pour badigeonner les œufs

Nid de Pâques



Préparation :

1. Dans un grand bol verser la farine, le sucre et le sel. Former un puits au milieu. Ajouter la levure en petits morceaux. Verser le lait chaud sur la levure et mélanger les deux. Verser le beurre en flocons sur le mélange de farine et pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser lever pendant 1 heure à température ambiante.
2. Après 60 min, pétrir à nouveau la pâte en profondeur. Ensuite, diviser-la en 6 morceaux.
3. Tapisser 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé.
4. Former des rouleaux de pâte (env. 30 cm) et les aplatir. Diviser en boudins de 3 (couper avec un couteau bien aiguisé de manière à ce que les extrémités ne soient plus reliées que par le haut). Tresser le tout. Poser le boudin en cercle et le relier aux extrémités.



5. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur O/U).
6. Déposer 3 couronnes sur une plaque et laisser à nouveau lever pendant 30 minutes. Battre le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner les couronnes.
7. Piquer les œufs crus non colorés sur le côté plat avec un pique-œuf, les badigeonner d'un peu d'huile et les placer chacun au milieu des nids. Faire cuire les œufs l'un après l'autre dans le four chauffé pendant environ 20-25 minutes.
8. Après la cuisson, retirer les œufs cuits et les colorer ou les remplacer par des œufs durs colorés.



Ingrédients :

- 125 g de farine
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuiller à thé d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 130 ml de lait
- 250-500 g de graisse de coco à chauffer

Pour la décoration :

- sucre en poudre

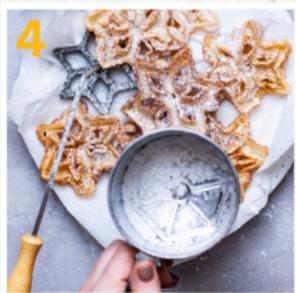


Gaufres à la rosette

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans un bol pour obtenir une pâte lisse et laissez-la gonfler pendant 15 minutes.
2. Chauffer la graisse de coco (170°C).
3. Chauffer le gaufrier pendant environ 30 secondes dans la graisse et le plonger immédiatement dans la pâte. Maintenir le gaufrier immergé dans la pâte pendant quelques secondes, puis le plonger directement dans la graisse chaude.
4. Important : la gaufre se détache d'elle-même du gaufrier !
5. Retirer les gaufres de la graisse dès qu'elles sont dorées des deux côtés, les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant et les laisser égoutter. Saupoudrer ensuite de sucre glace et déguster.





3 motifs !



Champ d'adresse du commerçant



scan me