

Échaudées

(biscuits médiévaux)

teacherpirouette

Les ingrédients :



PRÉPARATION :

Dans un saladier, place la farine, le sucre, le sel, l'anis et la levure. Mélange.

Ajoute l'huile, les œufs battus en omelette et la crème. Travaille le tout pour incorporer ces éléments liquides et former une pâte homogène (n'hésite pas à y aller à la main).

Si la pâte te semble un peu sèche, n'hésite pas à ajouter un peu de lait pour la détendre. Elle doit s'étaler comme une pâte brisée, sans coller sur le plan de travail.

Forme les échaudées :

Étale la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 1 demi centimètre.

À l'aide d'un petit verre découpe des cercles. Replie le cercle vers le centre en 3 endroits de manière à lui donner son apparence de tricorne. Appuie légèrement pour souder.



Première cuisson : avec l'aide d'un adulte, fais bouillir une grande casserole d'eau, puis plonge les échaudées. Lorsqu'elles remontent à la surface, elles sont cuites. Retire-les et laisse égoutter.

Deuxième cuisson : Dispose l'ensemble des échaudées sur des plaques de cuisson du four. Enfourne pour 20/25 minutes à 200°C.

Déguste les échaudées une fois refroidies.

