



Recette

Bat-cookies

18 Mars 2020

Matériel

Pour donner la forme de chauve-souris, il faut préparer un moule « maison » : celui que nous vous proposons est réalisé en impression 3D, en deux parties.

Le matériau utilisé est le PET-G, qui résiste à l'eau et est compatible avec le contact alimentaire. Le temps d'impression est d'environ 45mn pour chaque pièce.



Ingrédients

Les quantités ci-dessous permettent de réaliser environ 40 bat-cookies.

- 250g de farine
- 175g de beurre
- 1 œuf et 1 jaune
- 100g de sucre
- 2 zestes de citron
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- Mettez la farine dans une terrine ; ajoutez le beurre fondu, l'œuf et le jaune, le sucre, les zestes de citron, la levure, le sel.
- Mélangez avec les doigts en pétrissant pour obtenir une pâte bien liée ; laissez reposer au frais pendant 30mn.
- Mettez la pâte sur une planche farinée et étalez-la en une feuille de 1cm d'épaisseur.
- Découpez les chauve-souris avec l'emporte-pièce :
 - Enfoncez la forme dans l'emporte-pièce pour qu'elle affleure la partie supérieure.
 - Poinçonnez la pâte avec l'ensemble.
 - Repoussez la forme (et la pâte hors de l'emporte-pièce).

- Posez l'ensemble sur la plaque du four.
- Avec une pointe de couteau, décollez la pâte de la forme.
- Enfournez à environ 200°, thermostat 6-7 pendant 15mn.
- Décollez-les dès la fin de la cuisson pour les laisser refroidir.

