

Biscuits craquants au babeurre

INGRÉDIENTS

- 1 000 ml (4 tasses) de **farine**
- 5 ml (1 c. à thé) de **poudre à pâte**
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de **sel**
- 125 ml (1/2 tasse) de **sucre blanc**
- 125 g (ou 3/4 tasse) de **beurre**
en petits morceaux
- 1 **œuf**
- 250 ml (1 tasse) de **lait**
- 30 ml (2 c. à soupe) de **jus de citron**
- le **zeste d'un citron**



PRÉPARATION

- 1** Pour obtenir du babeurre, ajoute le jus de citron au lait. Laisse reposer pendant 10 minutes, puis brasse avec une cuillère.
- 2** Dans un grand bol, tamise la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajoute le sucre et mélange bien.
- 3** Ajoute le beurre en morceaux. Mélange le tout avec tes mains, en écrasant le beurre. C'est pour obtenir une pâte granuleuse.
- 4** Dans un petit bol, mélange à la fourchette l'œuf et le babeurre. Ajoute le zeste de citron et verse le tout dans la pâte. Enduis tes mains d'huile végétale, puis mélange la pâte pour qu'elle soit lisse.
- 5** Place un papier parchemin sur une plaque à biscuits huilée. Étales-y la pâte avec une spatule huilée pour obtenir un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 6** Fais cuire au four à 190°C (375°F) pendant 30 minutes.
- 7** Laisse la pâte tiédir. Puis, à l'aide d'un couteau, coupe des biscuits d'environ 2 cm de large sur 8 cm de long.
- 8** Dépose les biscuits sur une grille et place le tout dans le four pendant au moins 5 heures, à 65°C (150°F). Ils deviendront secs et craquants.