

Biscuits à la liqueur aux oeufs

environ 25 pièces



facile

🕒 jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

200 g de farine
½ c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker
1 sachet Sucre Vanille de Dr. Oetker
1 c. à s. liqueur aux oeufs
2 jaunes d'oeufs
80 g de sucre glace
100 g de beurre ramolli

Pour la crème:

375 ml de lait
½ sachet Pudding Vanille de Dr. Oetker
100 ml de liqueur aux oeufs
100 g de beurre ramolli
50 g de sucre glace

Pour la décoration:

sucre glace

Temps et température de cuisson:

Four électrique: 180 °C (préchauffé) // Four à air pulsé: 160°C (préchauffé) //
Four au gaz: th. 3 (préchauffé) // Temps de cuisson: environ 10 min // Position
du milieu dans le four

① Pour la pâte:

Tamisez la farine avec le Backin dans un récipient et ajoutez les autres ingrédients pour la pâte les uns après les autres. Mixez le tout avec les fouets pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Placez la pâte dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

② Pour le pudding:

Préparez le pudding comme indiqué sur l'emballage. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le pudding en remuant à température ambiante.

③ Pour cuire:

Déroulez la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm et découpez à l'aide d'un emporte-pièce des biscuits. Placez la moitié des biscuits sur la plaque de four couverte de papier sulfurisé. Découpez le reste de la pâte à l'aide des formes au milieu des biscuits et placez-les aussi sur la plaque de four. Placez la plaque au milieu du four préchauffé.



Dr. Oetker n.v

4 Pour la finition:

Faites prendre la liqueur aux oeufs dans le pudding. Mélangez le beurre avec le sucre glace et incorporez-en le pudding. Collez les biscuits refroidis ensemble avec la crème et saupoudrez-les de sucre glace. Placez les biscuits dans le réfrigérateur avant de servir.

