

Biscuits aux pommes à la cannelle

16 pièces



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

400 g de farine
1 sachet Levure de Dr. Oetker
80 g de sucre
100 ml de lait
100 ml de huile de tournesol
200 g de fromage blanc maigre

Pour la farce:

400 g de pommes
50 g de sucre
½ c. à c. cannelle
1 c. à s. jus de citron

Pour badigeonner:

30 g de beurre fondu
lait condensé

Temps et température de cuisson:

Four électrique : 180 °C // Four à air chaud : 160 °C // Four à gaz : th. 2 – 3 //
Temps de cuisson : 20 minutes

- 1 Tamisez la farine dans un récipient et mélangez-la bien avec la levure. Ajoutez le sucre, le lait, l'huile de tournesol et le fromage blanc. Mélangez le tout avec le mixer (fouets pâte) d'abord en position minimale, puis en position maximale jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Couvrez avec un linge et laissez lever la pâte pendant 30 minutes.
- 2 Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers et retirez les pépins. Coupez les quartiers de pomme en dés et faites-les dorer à feu moyen avec le sucre, la cannelle et le jus de citron. Mélangez bien les ingrédients. Laissez-les refroidir.
- 3 Saupoudrez la pâte avec un peu de farine, placez-la sur le plan de travail fariné et pétrissez-la brièvement. Formez un rectangle de la pâte (30 x 40 cm) et badigeonnez-la de beurre. Répartissez les dés de pomme sur la pâte. Enroulez la pâte à partir du côté le plus long. Coupez le rouleau en disques (d'environ 3 cm). Placez les disques sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé. Couvrez avec un linge et laissez de nouveau lever la pâte pendant 30 minutes.
- 4 Badigeonnez les disques avec le lait condensé et placez la plaque dans le four. Enlevez les biscuits du papier sulfurisé et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.



Dr. Oetker n.v



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be - Tel. 0800 - 90.307