

Le shortbread



1h15



30 minutes

Étapes de la préparation

- 1) mélange tous les ingrédients, assez longtemps, jusqu'à obtenir une grosse boule de pâte.
- 2) Etale la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de cuisson
- 3) place au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes
- 4) découpe des rectangles de 6x2 cm. Fais des petits trous sur chacun à l'aide d'un cure-dent.
- 5) préchauffe le four

Ingredients

100g de sucre

200g de beurre demi-sel

300g de farine

Millionnaire shortbread



4h30



20min

Étapes de la préparation

Le biscuit shortbread

1) poser le cadre légèrement graissé

Avec du beurre sur une feuille de cuisson

Posée sur une plaque perforée

2) préchauffer le four à 170°C, chaleur

Tournante

3) si le beurre n'est pas mou mais froid :

Couper le beurre en gros morceaux et le mettre au micro-onde

10 secondes

4) dans un bol, mettre la farine, le beurre mou, le sucre, la fleur de sel, la levure. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule

5) étaler la pâte dans le fond du cadre, en appuyant avec les mains

Ingredients

Biscuit shorbread

225g de farine T45

150g de beurre doux

75g de sucre en poudre

3 pincées de fleur de sel

1 c à c de levure chimique

Caramel

1.5 boîte de lait concentré sucré

150g de sucre en poudre

150g de beurre doux

1 cà s de sirop de fleurs de coco ou miel ou sirop d'érable

Nappage chocolat

300g de chocolat au lait

22.5g de beurre doux

6) enfourner 20 minutes (la pâte doit être à peine dorée)

7) sortir la plaque du four et laisser refroidir sur la plaque, sans retirer le cadre. Laisser refroidir environ 1h30.

Le caramel

1) dans une casserole, mettre le beurre coupé en morceaux, le sucre en poudre, le sirop fleurs de coco et la boîte de lait concentré.

2) chauffer à feu moyen, en remuant avec une cuillère en bois sans cesser. Quand l'ébullition apparaît, diminuer le feu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le caramel épaisse et devienne blond-doré. Il faut compter environ 25 minutes de cuisson.

3) verser le caramel immédiatement sur le biscuit. Remuer la plaque afin d'étaler uniformément le caramel et la tapoter sur le plan de travail afin d'obtenir une surface plane et d'évacuer des bulles d'air.

4) laisser refroidir 1h.

Nappage chocolat

1) au bain-marie, fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre. Quand le mélange est lisse, le verser sur le caramel et l'étaler avec une spatule. Remuer la plaque puis la tapoter afin d'avoir une surface lisse.

2) placer immédiatement au réfrigérateur 2h30.

3) puis vous pouvez le déguster.

Biscuit écossais



1h



40 minutes

Étapes de la préparation

1) fouetter le beurre et le sucre roux

Au batteur pour obtenir un mélange pâle et crémeux.

Incorporer le sirop de sucre de canne, puis les œufs un à un.

2) ajouter la farine et le lait en alternant. Mélanger bien.

Ajouter le chocolat blanc coupés en dés.

3) verser dans un moule recouvert de papier sulfurisé.

Enfourner environ 40 min à 180°C

4) à la sortir du four, saupoudrer de sucre roux et laisser refroidir.

Ingredients

Pour 6 parts :

100g de beurre

120g de sucre roux

2 c à s de sirop de sucre de canne à la vanille

3 œufs

150g de farine

½ sachet de levure

60 ml de lait

100g de chocolat blanc ou pépites de chocolat blanc

Oatcakes



45 minutes



30 minutes

Ingredients

25 g de farine

25g de beurre

120g de flocons d'avoine

1 c à c de levure chimique

Quelques cuillères à soupe d'eau

Étapes de la préparation

- 1) dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique ainsi que les flocons d'avoine.
- 2) dans une casserole, faites fondre le beurre avec quelques cuillères à soupe d'eau. Ajouter au mélange sec. Mélanger bien et ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire. La pâte doit former une boule.
- 3) étaler la préparation sur un plan de travail recouvert de flocons d'avoine et d'un peu de farine. Découper des biscuits à l'emporte pièce et déposer les sur une plaque recouverte de papier de cuisson (attention la pâte est très fragile)
- 4) enfourner pour 25 à 30 minutes (four préchauffé à 180°C). Faites refroidir les biscuits avec de les décoller.