



Petits gâteaux

Biscuits arôme cardamome



1h **15 min** **20 min** **25 min** **271**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la pâte à biscuits

180 g **Farine**
120 g **Sucre glace**
110 g **Beurre**
50 g **Lait en poudre**
50 g **Yaourt**
6 grain(s) **Graines de cardamome**
2 c. à café **Noix de muscade en poudre**
2 pincée(s) **Bicarbonate de soude**

Étape 1

Préparation des ingrédients secs

- 1 Verser les graines de cardamome dans un mortier et les réduire en poudre. Tout écraser : la coque et la graine.
- 2 Il est aussi possible de moulin la cardamome dans un moulin à café.
- 3 Mélanger le bicarbonate de sodium, la farine, la poudre de cardamome, la muscade et le lait en poudre dans un saladier. Puis tamiser le tout.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre glace à l'aide d'un batteur. Le mélange doit être léger et aéré.
- 2 Il faut toujours mélanger la pâte à biscuits dans le même sens. A défaut d'un batteur, utiliser un fouet.
- 3 Lorsque le sucre est complètement incorporé au beurre, ajouter le yaourt et mélanger à nouveau.
- 4 Ajouter les ingrédients secs en deux fois. Mélanger délicatement à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 5 Ajouter un peu d'eau pour lisser la pâte si elle est trop

sèche ou friable.

Étape 3

Formation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Former les biscuits à l'aide d'une cuillère à café. Compter une cuillère par biscuit.
- 3 Rouler légèrement les boules de pâte.
- 4 Pour façonner les boules de pâte, les lâcher au dessus de la plaque de cuisson. En tombant, les boules vont légèrement s'aplatir et les biscuits prendront une belle forme de dôme.
- 5 Disposer les biscuits sur la plaque en les espaçant de 3 cm.

Étape 4

Cuisson des biscuits

- 1 Enfourner pendant 17 à 20 minutes.
- 2 Retirer la plaque du four une fois que les biscuits ont pris une teinte marron clair. Laisser refroidir avant de les consommer.

Étape 5

Dressage

- 1 Consommer les biscuits avec du thé par exemple. Il est aussi possible de les conserver dans une boîte métallique.