

Préparation

Milanais Yogi



Profil nutritionnel par pièce:

48 kcal
lip 2 g
glu 6 g
pro 1 g

env. 60min
4 personnes

250 g de **beurre**

225 g de **sucre**

3 **oeufs frais**

1 pincée de **sel**

7 sachets de **tisane Yogi** (p. ex. tisane Yogi Classic de Coop; voir «Remarque»), 1 sachet réservé

500 g de **farine**

1 **citron non traité**, zeste râpé

1 **jaune d'oeuf**, dilué

Comment c'est fait:

Travailler dans un bol avec les fouets du batteur électrique beurre, sucre, oeufs et sel, jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Piler finement dans un mortier le contenu des sachets de tisane, mélanger avec la farine et le zeste de citron, ajouter, rassembler en pâte, aplatir, réserver env. 2 h à couvert au frais.

Façonnage:

abaïsser la pâte par portions sur env. 1 cm d'épaisseur dans un sachet en plastique fendu. Décoller la pâte avec une spatule, découper de petites formes (Ø env. 4 cm) à l'emportepièce, répartir sur 4 feuilles de papier cuisson. Dorer les biscuits à l'oeuf battu. Saupoudrer avec le contenu du sachet de tisane réservé, mettre env. 30 min au frais. Faire glisser deux feuilles sur le dos de deux plaques.

Cuisson:

env. 13 min dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante). Retirer, laisser refroidir sur une grille. Répéter l'opération.

Remarque:

la tisane Yogi est un mélange de gingembre, cardamome, clous de girofle, poivre et cannelle. Elle ne contient pas de thé noir.

Conservation:

dans une boîte hermétique, env. 2 semaines dans un endroit frais et sec.