



# Biscuits dentelle

Pour environ 50 biscuits dentelle,  
tu as besoin des ingrédients suivants :

- 90g de nos Flocons d'Avoine RAPIDOATS
- 75g de beurre mou
- 85g de sucre blanc fin
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de farine de blé
- 1 cuillère à café de poudre à lever BIO
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



Fais préchauffer ton four à 225°C. Fais fondre le beurre et mélange-le aux flocons d'avoine. Quand c'est tiède, incorpore le sucre, l'œuf battu, la farine, la poudre à lever, le sel et le sucre vanillé. Sur une plaque de cuisson revêtue d'un papier sulfurisé, mets des petites cuillères à café de pâte en prenant soin de bien les espacer... à la cuisson, la pâte s'étale ! Fais-les cuire 3 minutes, ils doivent être légèrement bruns. Fais- les refroidir avant de les mettre sur une grille.

Comme pour les deux autres biscuits, conserve-les dans une boîte métal hermétique pendant environ 1 mois !



## Les Recettes de biscuits

**D'ALICE**

Fabrication Artisanale  
Préparés et cuits avec ♥

Retrouvez-nous sur [augustebloch.fr](http://augustebloch.fr)



[contact@augustebloch.fr](mailto:contact@augustebloch.fr)

# Hello !

Je suis Alice, la copine d'Auguste BLOCH. Nous avons créé « Les biscuits d'Alice », pour promouvoir l'utilité des aides culinaires dans ta cuisine... Auguste et moi sommes convaincus que le bien manger passe aussi par l'utilisation au quotidien des Aides culinaires. Nous avons décidé de lancer cette boîte à biscuit pour te faire découvrir que nous pouvons préparer de délicieux biscuits secs grâce à nos produits !  
**SANS additif et SANS conservateur ! Mange-les vite !**

## Spéculoos À LA CANNELLE

Pour environ 80 spéculoos,  
tu as besoin des ingrédients suivants :

50g de notre Fécule de pomme de terre Auguste BLOCH  
250g de farine de blé  
160g de beurre mou  
160g de vergeoise brune  
1 œuf  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à soupe de mélange 4 épices  
1 cuillère à café de poudre à lever BIO  
1 pincée de sel

Mélange toutes les poudres, l'œuf et ajoute le beurre mou à ta préparation. Étale-la sur 4 mm et forme un boudin. Utilise du papier sulfurisé pour l'entourer. Mon astuce : si tu as un moule à pâté, tu peux le remplir de pâte. Place ton moule ou ton boudin dans le congélateur pendant 10 minutes. Mets ton four à chauffer à 180°C. Une fois le temps écoulé, découpe ton boudin en fines tranches et dépose-les sur une plaque revêtue d'un papier sulfurisé. Tu auras besoin de faire 2 fournées. Fais-les cuire pendant 10 minutes à 180°C. Tu vas régaler tes enfants, ta famille et tes amis ! Trempés dans une crème dessert ou dans un café, ils sont encore meilleurs ! Conserve-les bien dans une boîte métal hermétique afin qu'ils ne se ramollissent pas ! Tu peux les conserver environ 1 mois.



## Sablés au chocolat

Pour environ 80 sablés au chocolat,  
tu as besoin des ingrédients suivants :

50g de notre Crème de riz Auguste BLOCH  
250g de farine de blé  
160g de beurre mou  
160g de cassonade  
1 œuf  
20g de cacao  
1 cuillère à café de poudre à lever BIO  
1 pincée de sel



Mélange toutes les poudres, l'œuf et ajoute le beurre mou à ta préparation. Étale-la sur 4 mm et forme un boudin. Utilise du papier sulfurisé pour l'entourer. Mon astuce : si tu as un moule à pâté, tu peux le remplir de pâte. Place ton moule ou ton boudin dans le congélateur pendant 10 minutes. Mets ton four à chauffer à 180°C. Une fois le temps écoulé, découpe ton boudin en fines tranches et dépose-les sur une plaque revêtue d'un papier sulfurisé. Tu auras besoin de faire 2 fournées. Fais-les cuire pendant 10 minutes à 180°C. Tu vas régaler tes enfants, ta famille et tes amis surtout s'ils n'aiment pas la cannelle ! C'est une variante trop bonne des spéculoos à la cannelle... Conserve-les bien dans une boîte métal hermétique afin qu'ils ne se ramollissent pas ! Tu peux les conserver environ 1 mois.

