

3

CHINE

SCUITS DE FORTUNE

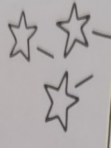
2

Verse le beurre dans une petite casserole et fais-le fondre à feu doux. Ajoute la maïzena et le beurre dans le mélange œufs-sucre et mélange pour obtenir une pâte souple qui ne colle pas aux doigts. Laisse reposer 20 minutes.



4

Découpe les biscuits avec une spatule. Place le petit papier avec le message que tu auras préparé auparavant et plie le biscuit en deux pour former comme un petit croissant. Pose chaque biscuit à cheval sur le bord d'un verre pour qu'il en prenne la forme et laisse-les sécher.



L'INFO DU MONDE

Le biscuit de la fortune est un petit gâteau croquant avec un message surprise servi dans les restaurants chinois du monde entier. Ils auraient été inventés aux USA au début du siècle. Ils auraient été introduits en Chine au début du siècle, lorsque les soldats chinois dissimulaient des messages secrets dans des gâteaux lors de l'invasion de la Chine par les Mongols. Sur ces bandes de papier sont inscrits des messages de divination : « La chance te réserve bientôt une surprise. » « La rencontre... »

OCEANIE

EUROPE

AFRIQUE

LES BISCUITS LA FORTUNE



Moins de 1 HEURE
Difficulté : ★ ★



INGRÉDIENTS

- POUR 6 PERSONNES**
- 50 g de beurre bien mou
 - 60 g de maizena
 - 60 g de sucre glace
 - 3 blancs d'œufs

1

Fouette les blancs d'œufs dans un saladier pour obtenir un mélange moussueux. Ajoute ensuite petit à petit le sucre glace.



3

Dépose des tas de pâte avec une cuillère à soupe sur une plaque de silicone ou un papier de cuisson beurré. Enfourne pour 5 minutes de cuisson à 180 °C (th 6). Dès que les bords sont dorés c'est que les biscuits sont cuits.

5 min
180°C



2

Ajout œufs-su qui ne c

4

avec papier : prépar en deu croissa sur l pren