

Pâte à biscuit avec soda et amidon.

Une autre recette de pâte à biscuit qui vient de la cuisine Canadienne avec de l'amidon et du soda. L'amidon est tout simplement de la fécule de maïs et le soda du bicarbonate de soude. Quand ils évoquent de la « poudre à lever », il s'agit de levure chimique. Si vous utilisez du bicarbonate de soude, il vous faut toujours ajouter un « acide » à la préparation : du vinaigre ou du citron font très bien office. Le bicarbonate devient alors réactif et permet à votre pâte de gonfler.

Ingrédients:

- 4 beaux œufs
- 180 gr de sucre glace
- 130 gr de farine
- 30 gr d'amidon
- 5 gr de soda
- 1 CàS de jus de citron
- 3 gr de sel

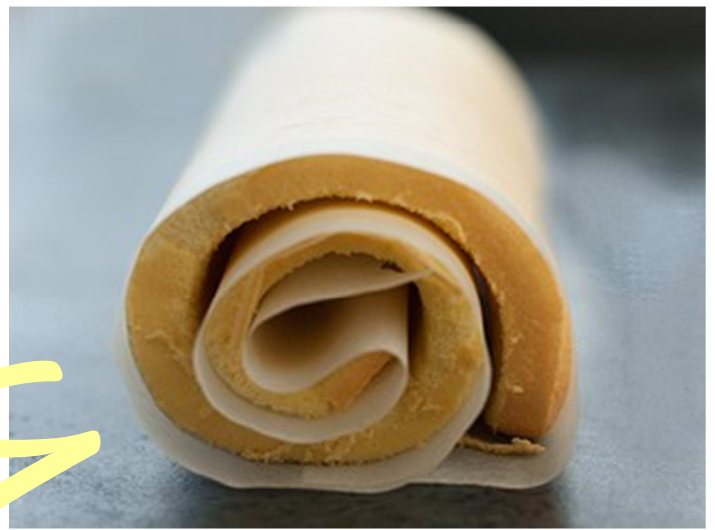
Variante avec du chocolat :

Ingrédients :

- 40 gr de poudre de cacao
- 2 CàS de miel liquide

Préparation :

- Ajouter le cacao à la farine tamisée
- Ajoutez le miel fondu au soda



Préparation:

- Casser les œufs dans le bol du robot et les battre avec le sel.
- Battre ensuite les œufs au robot à vitesse moyenne et introduire doucement et en plusieurs fois le sucre glace. Mélanger pendant 2-3 minutes.
- Mélanger la farine tamisée avec l'amidon.
- Préchauffer le four à 180 – 200°
- Enlever le bol du robot et incorporer la farine dans le mélange d'œufs à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en mélangeant délicatement pour ne pas faire tomber la pâte.
- Ajoutez le soda et mélanger.
- Recouvrez le moule de cuisson de papier sulfurisé, graissez-le d'huile ou de beurre.
- Versez la pâte dans le moule à l'aide d'une spatule puis enfourner.
- Cuire le « gâteau éponge » pendant 12 à 18 minutes en surveillant la cuisson. Essayez de ne pas trop sécher la pâte en la sortant du four à temps.

Sortez la pâte à biscuits du four, roulez-la dans le papier sulfurisé et laissez-la refroidir complètement. Une fois refroidie, dérouler la pâte, retirer le papier, recouvrir le biscuit de votre préparation et rouler à nouveau.