

Biscômes



350 g de farine bise
650 g de farine blanche

Tamiser la farine dans une grande terrine.
Faire la fontaine.

100 g de sucre
100 g de cassonade
35 g d'épices à pain d'épices
1 pincée de sel

Mettre au milieu de la fontaine.

500 g de miel
1 dl de vin cuit
1.5 dl de lait
1 oeuf
1 à 2 c. s. de crème

Mélanger et ajouter dans la fontaine.
Mélanger petit à petit avec la farine jusqu'à
obtenir une bouillie épaisse.

25 g de carbonate d'ammonium
1 à 2 c. s. de lait

Délayer le carbonate d'ammonium dans le lait.
Ajouter à la pâte et finir de mélanger.
Former la pâte en boule.
Bien l'emballer pour éviter qu'elle se dessèche.
Laisser reposer au frigo 2 à 3 jours, voire
jusqu'à 3 semaines.

Cuisson

Repétrir la pâte pour uniformiser la couleur.

Abaisser la pâte à 1 cm.

Découper des formes.

Garnir une plaque à gâteaux de papier sulfurisé et y déposer les biscômes.

Les badigeonner avec un peu de lait sucré.

Les cuire au four, position sole-voûte, préchauffé à 190-200 °C, pendant 10 min environ (à surveiller).

Décor avec le glaçage royal

Mélanger peu à peu 50 g de sucre glace avec 1 à 1.5 c. c. de blanc d'oeuf pour obtenir une pâte suffisamment consistante pour décorer.

Avec du papier parchemin, fabriquer un cornet à glacer, puis décorer les biscômes.