



Biscuit Aux Figues

İncirli Bisküvi



8 grandes figues sèches
1 tasse de lait
½ paquet de margarine
1 tasse à thé de sucre en poudre
1 œuf
1 morceau de zeste d'orange
1 pincée de carbonate
De la farine tant que possible

- # Lavez les figues sèches, puis coupez les tiges, coupez finement, prenez dans un bol creux et rajoutez du lait.
- # Fermez le couvercle du bol. Mettez au réfrigérateur puis laissez attendre pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, mettez les figues ramolli avec le lait, dans un robot, puis mélangez.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, un œuf et du sucre en poudre. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez du zeste de citron râpé, de la carbonate et du mélange de figues au lait. Rajoutez la farine en pétrissant.
- # Obtenez une pâte proche du mou, qui ne colle pas aux mains. Couvrez puis laissez attendre à température ambiante pendant 15 minutes.
- # Ouvrez la pâte finement, sur une surface farinée avec un rouleau. Coupez avec une moule de préférence, ou avec le bout d'une tasse.
- # Rassemblez les bouts qui reste, puis ouvrez à nouveau jusqu'à que la pâte soit finis.
- # Placez les biscuits dans un plat de cuisson huilé. (2 plats de biscuit) Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés.
- # Mettez dans les assiettes quand elles refroidissent.

N-B : Les figues contiennent du sucre naturel, pour cela il n'a pas besoin de mettre beaucoup de sucre.