



BISCUITS A LA SEMOULE DE MAÏS

A savoir : la semoule de maïs est de la farine de maïs moulue moins finement. Parmi les principales utilisations de la semoule de maïs, on trouve la fameuse polenta d'origine italienne : on utilise alors de la semoule de maïs de mouture grosse ou moyenne. La *polenta* qu'on trouve en France, très souvent, n'est pas de la semoule de maïs mais une préparation pré-cuite pour faire de la polenta.

Vous devrez trouver la semoule de maïs fine dans les magasins BIO.



Ingrédients : 150gr de farine, 150gr de semoule de maïs très fine, 150gr de sucre, 150gr de beurre mou, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 1 pincé de sel, 1 c. à café de levure.

Travaillez le sucre et le beurre mou jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajoutez les oeufs et travaillez encore, puis ajoutez la farine, la farine de maïs, le sel, et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Prélevez une cuillère à café de pâte, formez une boule avec les paumes des mains, déposez-la sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et appuyez légèrement pour l'aplatir. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte. Enfournez 10 à 15 minutes dans le four chaud à 175°C. Laissez refroidir avant de déguster.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.