



Doigts sucrés (dessert libanais)



Les doigts sucrés sont une pâtisserie libanaise faite à base de semoule de blé dure, qui donne à la pâte une texture sablée sans l'ajout de beurre. On peut également parfumer la pâte de noix de muscade, d'anis étoilé ou de graines de sésame.

Ingrédients (pour une quinzaine de biscuits) :

- 250 g de farine
- 125 g de semoule de blé extra-fine
- 100 g de lait en poudre 1/2 écrémé
- 40 ml d'huile
- 70 g de sucre
- 1 pointe de muscade râpée

Pour le sirop de sucre :

- 100 g de sucre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger la farine avec la semoule, le sucre et la noix de muscade râpée. Ajouter le lait en poudre puis l'huile et pétrir la pâte en ajoutant si besoin un peu d'eau ; la pâte doit rester assez ferme.

Prélever des morceaux de la grosseur d'une noix et la rouler entre la paume des mains pour lui donner une forme allongée. Marquer une empreinte sur le surface des biscuits avec une fourchette, pour former les stries. Disposer les biscuits sur une tôle à pâtisserie (ondulée si possible).

Enfourner et faire cuire une dizaines de minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient cuits.

Préparer un sirop de sucre en mélangeant 100 g de sucre avec 150 ml d'eau. Porter sur feu doux dans une petite casserole jusqu'à ébullition : plonger alors les biscuits deux à deux et laisser cuire à petit bouillon 5 min. Laisser refroidir sur une grille et déguster.

Les biscuits peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

Le 12 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/12/16758138.html>