

Moelleux et croustillants au manioc et à la goyave

Pour 6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Des biscuits goûteux exceptionnels au manioc et à la goyave. Pour sortir des utilisations traditionnelles de l'attiéké (couscous de manioc) et du jus de goyave.



Ingrédients :

attiéké frais	150 g
jus de goyave	8 cl
beurre pommade	60 g
farine	40 g
sucre roux	30 g
levure	5 g
sel	1 pincée

Astuce :

La cuisson entre les 2 SILPAT permet de cuire de façon presque hermétique. Ainsi les grains de manioc gonflent et apportent le moelleux du biscuit.

Préparation :

Verser le jus de goyave sur l'attiéké. Ajouter le beurre et le sucre. Batta pour obtenir un mélange homogène. Laisser reposer 20 min puis incorporer la farine tamisée et la levure.

Etendre la pâte entre 2 SILPAT. Prédécouper la forme des biscuits avec une spatule ou un découpoir. Cuire à four préchauffé à 175°C toujours entre les 2 SILPAT pendant 10 min.

Pour des biscuits moelleux :

Sortir et laisser refroidir entre les 2 toiles si vous désirez les biscuits moelleux.

Pour des biscuits croustillants :

Augmenter la température à 225°C et sortir les biscuits. Ôter la toile supérieure, détacher les biscuits. Quand la température est atteinte, enfourner pendant 8 min en retournant les biscuits à mi-cuisson. Attendre 5 min et laisser refroidir sur une grille.

A savoir :

Pour que les biscuits soient réellement goûteux, utiliser de l'attiéké frais et du jus de goyave de qualité. Vous trouverez ces 2 produits chez Baotak (www.baotak.com).