

Comment préparer les biscuits en rouleaux

Pour déguster de bons biscuits tout juste sortis du four en quelques minutes, il n'y a rien comme la pâte à biscuits en rouleaux. On peut les garder en réserve au frigo ou au congélateur et quand on a une petite fringale, il suffit de les couper et de les glisser au four.



A

Préparer la pâte à biscuits et la diviser en deux portions tel qu'indiqué dans la recette. Façonner d'abord grossièrement chaque portion de pâte en rouleau. Envelopper ensuite chaque rouleau dans du papier ciré et bien le rouler dans un mouvement de va-et-vient afin d'obtenir un cylindre de diamètre uniforme (bien aplanir les deux bouts pour qu'ils soient droits).



B

Mesurer le rouleau pour s'assurer qu'il a la longueur indiquée dans la recette, car elle influencera le nombre de biscuits obtenus, leur épaisseur et leur temps de cuisson. Envelopper les rouleaux dans le papier ciré en scellant les extrémités à la manière d'une papillote. Réfrigérer la pâte de 1 à 2 heures ou la congeler pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour bien se couper (rouler la pâte à quelques reprises pendant qu'elle refroidit pour s'assurer que les rouleaux gardent leur forme).



C

À l'aide d'un couteau de chef, couper les rouleaux en tranches d'épaisseur uniforme tel qu'indiqué dans la recette (utiliser une règle, au besoin).



D

Déposer les biscuits coupés sur des plaques à biscuits tapissées de papier-parchemin en les espaçant de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) et les cuire tel qu'indiqué dans la recette ♦