



Actifs avec Léa & Ben

Confectionner des « bousecuits » (ou « rochers des pâturages »)

Pas de découpage à l'emporte-pièce ou de disposition compliquée sur la plaque : deux cuillères suffisent pour former rapidement les « bouses de vache » et les mettre au four. Et elles sont délicieuses !

Ingrédients pour 50 pièces environ :

- 150 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre glace
- 1 cs de miel liquide
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf*
- 1 cs de lait
- 60 g de noisettes moulues
- 150 g de farine
- 1 cs de cacao en poudre
- 1 cs d'épices pour pain d'épices

Pour le glaçage (optionale) :

- 50 g de sucre glace
- 1-2 cs d'eau



Les instructions de bricolage pour la vache se trouvent sur www.mutterkuh-schweiz.ch.

Voici comment faire :

Tapisser deux plaques de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 160° (air chaud).

Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre glace, le miel et le sel, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le blanc d'œuf et le lait, continuer de mélanger. Incorporer les noisettes. A part, mélanger la farine, le cacao et les épices pour pain d'épices, les ajouter à la préparation et mélanger le tout brièvement.

A l'aide de deux cuillères, placer des petites bouses de vache sur les plaques préparées.

Cuire les biscuits 10-12 minutes au milieu du four chaud.

Préparation du glaçage : mélanger le sucre glace et l'eau.

Sortir du four et appliquer le glaçage sur les biscuits encore chauds.

* avec le jaune d'œuf, vous pouvez par exemple faire des yeux de taureau.

Source de la recette originale : www.swissmilk.ch

