



## Pour 12 biscuits, tu as besoin de :

- ▶ 150 g de farine
- ▶ 2 cuillères à café de levure chimique
- ▶ 1 œuf
- ▶ 100 g de beurre
- ▶ 100 g de sucre
- ▶ 1 paquet de sucre vanillé
- ▶ 1 boîte d'abricots (demi-fruits)
- ▶ 200 g de mascarpone
- ▶ 250 g de fromage blanc léger
- ▶ 2 paquets de sucre vanillé
- ▶ Le jus d'un citron frais



- 1** Demande à tes parents d'ouvrir la boîte de conserve qui contient les abricots.
- 2** Maintenant renverse le contenu dans une passoire dans l'évier, pour que les abricots soient séparés de leur jus. Si tu as envie de boire le jus des fruits, place un verre sous la passoire dans l'évier, et récupère le jus dans le verre.
- 3** Ensuite, demande à tes parents de préchauffer le four (chaleur tournante : 160 °C, chaleur traditionnelle : 180 °C) et de sortir 2 plaques. Pose une feuille de papier cuisson sur les plaques. Elles ne vont pas encore dans le four ! Si tu n'as qu'une seule plaque, alors cuit les biscuits en deux étapes. Tu peux mettre 6 œufs au plat sur chaque plaque.
- 4** Maintenant, dans un grand saladier, mélange la farine avec le sucre et le sucre vanillé. Ensuite, ajoute le beurre.
- 5** Puis, coupe le citron en deux. Prends l'une des moitiés et presses-la au-dessus de la pâte, afin d'y ajouter un peu de jus – mais fait attention à ne pas faire tomber de pépins dans la pâte.
- 6** Ensuite, ajoute l'œuf avant de bien pétrir la pâte. Au mieux, utilise un robot de cuisine.
- 7** Maintenant, il faut former les boules : Avec deux cuillères à soupe, tu divises la pâte en 12 boules de même taille.
- 8** Place 6 boules sur chaque plaque. Fais attention à ce que les boules soient bien éloignées les unes des autres, afin qu'elles ne se collent pas l'une à l'autre pendant la cuisson. Tu peux écraser les boules légèrement avec une cuillère à soupe, afin qu'elles soient plus plates. Mais ce n'est pas indispensable, vu qu'elles s'aplatiront de toute façon en cuisant.
- 9** Maintenant, place les plaques au four pour env. 15 minutes. Laisse faire tes parents au mieux.
- 10** Pendant que les biscuits cuisent au four, tu peux préparer la décoration.
- 11** Mets le mascarpone, le fromage blanc et le sucre vanillé dans un saladier et mélange le tout.
- 12** Ensuite, prend la deuxième moitié du citron, et presses-la au-dessus de la crème, comme tu as fait auparavant.
- 13** Mélanger la crème à nouveau, et goûte-la avec une cuillère à café.
- 14** Si la crème n'est pas assez sucrée, ajoute encore un demi-paquet ou un paquet entier de sucre vanillé. Puis mélange le tout à nouveau.

- 15** Après 15 minutes, tes parents doivent retirer les biscuits avec le papier cuisson du four pour les poser sur une grille, afin qu'ils refroidissent.
- 16** Quand ils sont refroidis, prends une cuillère à soupe de crème et répartis-la de manière homogène sur un biscuit. La crème doit avoir 1 cm d'épaisseur environ. Répète l'opération pour tous les biscuits.
- 17** Ensuite, pose sur chaque biscuit orné de crème un demi-abricot, et tes œufs au plat sucré sont enfin terminés !  
Bon appétit !

