

# Si vous avez la machine à biscuits, utilisez-la !

Les machines à biscuits gagnent en popularité, en particulier parmi les boulangers à domicile. En effet, ils rendent le processus de cuisson des biscuits beaucoup plus facile et plus rapide que de les cuire à la main. Dans cet article, nous verrons pourquoi les machines à fabriquer des biscuits sont si populaires et ce à quoi vous pouvez vous attendre lorsque vous en achetez une.

## Pourquoi [faire des biscuits](#) ?

Les biscuits, ou biscuits et sauce, sont des aliments réconfortants simples mais délicieux qui peuvent être préparés rapidement et facilement dans une machine à biscuits. Que vous recherchiez quelque chose pour vous tenir jusqu'au dîner ou une collation rapide, les biscuits sont une excellente option. Voici cinq raisons de faire des biscuits :

1. Ils sont faciles à préparer - Il suffit de mettre les ingrédients dans la machine, de la régler sur le réglage de pâte requis et d'appuyer sur Démarrer.
2. Ils sont polyvalents - Les biscuits peuvent être préparés avec à peu près tout ce que vous avez sous la main, ils sont donc parfaits lorsque vous n'avez pas le temps de penser à quoi cuisiner.
3. Ils sont réconfortants - Les biscuits sont moelleux et tendres, ce qui les rend parfaits pour apaiser votre estomac après un gros repas ou lorsque vous avez juste besoin d'un peu de réconfort.
4. Ils sont économiques - Les biscuits sont l'un des ingrédients les moins chers que vous puissiez acheter, ils sont donc parfaits lorsque vous voulez quelque chose de rapide et facile.
5. Ils ont bon goût - Peu importe comment vous les préparez, les biscuits ont toujours bon goût !



## Qu'est-ce qu'une machine à biscuits ?

Il existe de nombreux types de machines à biscuits sur le marché, mais le plus populaire est probablement la machine à biscuits manuelle. Ce type de machine utilise un rouleau à pâtisserie pour aplatir la pâte, puis la découpe en biscuits avec un cutter ou l'extrude à travers une filière pour créer des biscuits avec une forme spécifique.

L'autre type de machine à biscuits est la machine à biscuits électrique. Ces machines utilisent l'électricité pour cuire et façonner les biscuits. Ils sont généralement plus chers que les machines manuelles et ont plus de fonctionnalités, telles que plusieurs modes de cuisson, réglages de température et options de coupe.

## Comment utiliser une [machine à biscuits](#)

Si vous avez une machine à biscuits, utilisez-la ! Les biscuits sont un excellent moyen d'utiliser du pain rassis ou des restes de pain, et ils font un délicieux petit-déjeuner ou une collation. Voici quatre conseils pour utiliser votre machine à biscuits :

1. Préchauffez le four à 400 degrés Fahrenheit avant de cuire les biscuits. Cela aidera à garantir que les biscuits cuisent uniformément.
2. Suivez les instructions du fabricant pour mesurer les ingrédients et en remplir la machine à biscuits. Assurez-vous d'utiliser une touche légère lorsque vous appuyez sur les boules de pâte ; un pressage excessif peut donner des biscuits durs.

3. Faites cuire les biscuits pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. Laissez-les refroidir légèrement avant de servir.

4. Profitez de vos biscuits fraîchement cuits !

### Conseils pour faire des biscuits parfaits

Si vous avez une machine à biscuits, vous avez toujours la recette parfaite de biscuits ! Voici quelques conseils pour faire des biscuits parfaits à chaque fois :

1. Commencez avec une surface de travail froide et propre.
2. Préchauffez votre four à son réglage le plus élevé.
3. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y déposer les biscuits.
4. Utilisez une fourchette pour battre légèrement le beurre et les sucres ensemble jusqu'à consistance légère et mousseuse.
5. Ajouter le mélange de farine et remuer jusqu'à consistance homogène. Ne pas trop mélanger !
6. Versez ou badigeonnez uniformément la pâte sur les biscuits et faites cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits (les centres doivent être mous).
7. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque à pâtisserie pendant 10 minutes avant de servir. Prendre plaisir!



## **Variantes de biscuits**

Si vous avez une machine à fabriquer des biscuits, il existe une infinité de possibilités pour quoi faire avec. Voici quelques variantes que nous avons imaginées :

- Biscuits aux pépites de chocolat : Mélanger 1/2 tasse de pépites de chocolat mi-sucré avec 2 cuillères à soupe de beurre dans un bol et battre jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Incorporer 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude et 1/4 cuillère à café de sel. Ajouter 3 tasses de farine tout usage et mélanger jusqu'à homogénéité. Rouler la pâte en boules de 1 pouce et les déposer sur une plaque à pâtisserie graissée. Cuire au four à 400 degrés pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

- Moules au beurre de cacahuète : Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Tapisser une plaque à pâtisserie de 8 x 8 pouces de papier parchemin. Dans un grand bol, mélanger 1 tasse de beurre d'arachide, 2 cuillères à soupe de sucre, 1 cuillère à café d'extrait de vanille et 2 tasses de farine tout usage. Bien mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Utilisez vos mains pour former la pâte en boules de 1 pouce et placez-les sur la plaque à pâtisserie préparée. Aplatir légèrement les boules avec la main. Cuire au four à 350 degrés F (175 degrés C) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

## **Conclusion**

La fabrication de biscuits est une compétence qui est souvent laissée aux experts, mais ne vous laissez pas arrêter ! Avec une machine à biscuits comme celle que nous avons ici à Williams-Sonoma, il est facile de préparer de délicieux biscuits en un rien de temps. Non seulement ces biscuits sont parfaits pour les occasions spéciales comme les sandwiches au petit-déjeuner ou le thé de l'après-midi, mais ils constituent également une excellente base pour des recettes sucrées et salées plus élaborées. Que vous décidiez d'essayer cette recette ou non, j'espère qu'elle vous plaira !