



Biscuits Teatime avec farine biologique et semoule : une recette facile et tentante de la farine pure d'Europe.

ROME, 19 septembre 2024 - C'est l'heure du thé avec des biscuits à l'orange, au citron, aux pépites de chocolat, aux noisettes ou aux pistaches, comme le propose « Pure Flour from Europe », un projet soutenu par l'ITALMOPA (l'Association italienne de l'Industrie meunière) et cofinancé par l'Union européenne, qui favorise l'exportation de farines et de semoules de blé tendre et de blé dur biologiques Made in Europe au Canada et aux Etats-Unis.

Recettes faciles et savoureuses comme des biscuits de semoule à l'orange – délicieux, rapides et bon marché. Vous pouvez également remplacer l'orange par du citron ou ajouter des pépites de chocolat, des noisettes hachées ou des pistaches.

On pense que la coutume de boire du thé à cinq heures de l'après-midi remonte aux années 1800 et à l'habitude des Anglais de ne manger que deux repas par jour – le déjeuner et le dîner. Anne, septième duchesse de Bedford et amie de la reine Victoria, s'est toujours sentie pointilleuse vers la fin de l'après-midi et a eu de la difficulté à continuer jusqu'à l'heure du dîner. Un jour, elle a demandé à ses domestiques de prendre une tasse de thé chaud accompagné d'un gâteau juste avant 17 h. elle en a tellement profité qu'elle a décidé de répéter le rituel chaque jour. Ensuite, elle a commencé à inviter des amis et des membres de sa famille à prendre le thé, jusqu'à ce que cela devienne un costume royal.

Biscuits semoule à l'orange

Méthode : 30 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes

Repos : 20 minutes

Ingrédients pour 50 biscuits

4 œufs

250 g de sucre coulant (200 g pour la pâte et 50 g pour saupoudrer les biscuits avant la cuisson)

1 verre d'huile de tournesol

Le zeste râpé de deux oranges

500 g de semoule organique

15 g de poudre à pâte



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





Procédé

Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique. Lorsque le mélange devient crémeux, ajouter l'huile et le zeste d'orange râpé. Fouetter pendant quelques minutes, puis ajouter la semoule et la poudre à pâte et continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit tendre, lisse et sans grumeaux. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et la laisser reposer au réfrigérateur environ 20 minutes. Déposer ensuite la pâte et continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit tendre, lisse et sans grumeaux. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et la laisser reposer au réfrigérateur environ 20 minutes. Déposer ensuite la pâte refroidie sur un plan de travail et former 50 boules de 2 cm de diamètre. Les tremper dans le sucre coulant et les déposer sur des plateaux de cuisson tapissés de papier à pâtisserie et cuire à 180°C pendant environ 10 à 12 minutes. Une fois que c'est fait, laissez les biscuits refroidir et servez-les avec une belle tasse de thé.

For more recipes: <https://pureflourfromeurope.eu>

Follow us on:

FB: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

IG: <https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/#>

YT: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOu2b8GH0KodKpEA>

Media Contact: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

