

COMMENT FAIRE DES GIRL SCOUT COOKIES

LA LECTURE DES PAGES PRÉCÉDENTES T'A VRAIMENT DONNÉ ENVIE DE BISCUITS? DANS CE CAS, LIS CE QUI SUIT! NOUS T'EXPLIQUONS COMMENT FAIRE DES GIRL SCOUT COOKIES.

Par Kerstin Fleisch / Cayenne

Les premiers biscuits vendus par les scouts américaines étaient des sablés en forme de trèfle (Trefoil). Dans les années 1950, d'autres sortes sont venues s'y ajouter: une variété à la menthe et au chocolat ainsi que des biscuits sandwichs. En 1966, les cookies les plus vendus étaient ceux à la menthe et au chocolat, les sablés et les biscuits sandwichs au beurre de cacahuètes. Dans les années 1970 et 1980, les fabricants de Girl Scout Cookies ont commencé à produire sur demande quatre nouvelles sortes en plus de ces trois variétés bien établies. Des nouveautés telles que les biscuits sans sucre, pauvres en graisses, casher, halal, sans gluten et vegan ont fait leur apparition dans les années 1990, 2000 et 2010. Mais les trois grands classiques restent incontournables!

Et grâce à nos recettes, tu peux les faire toi-même.

SHORTBREAD COOKIES (SABLÉS)

- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 300 g de farine
- 2 c. à s. de fécule
- 1 c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de sel

La pâte peut être découpée en bandes, en rectangles ou à l'emporte-pièce pour obtenir la forme de ton choix. Pour que nos cookies ressemblent le plus possible aux originaux, nous avons utilisé un emporte-pièce en forme de trèfle.

1. Verser le beurre, le sucre et l'extrait de vanille dans un plat et les mixer jusqu'à obtention d'une masse claire et aérée.
2. Mélanger les autres ingrédients (farine, fécule, levure chimique, sel) et les incorporer progressivement à la pâte.
3. Faire une boule avec la pâte et l'abaisser à environ 0,5 à 1 cm d'épaisseur sur une surface farinée. Laisser la pâte au réfrigérateur pendant 1 h 30.
4. Découper des carrés ou des feuilles de trèfle et les déposer sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.
5. Préchauffer le four à 180°C et laisser cuire les biscuits pendant 18 à 20 minutes. Ils ne doivent pas trop brunir.



THIN MINT COOKIES (COOKIES MENTHE-CHOCOLAT)

- 175 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 1 gros œuf
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- ¼ c. à c. d'huile de menthe
- 200 g de farine
- 60 g de cacao en poudre (non sucré)
- 1 c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de sel
- Pour le glaçage: 2 paquets de glaçage foncé et ¼ c. à c. d'huile de menthe

1. Verser le beurre et le sucre dans un plat et les mixer jusqu'à obtention d'une masse claire et aérée.
2. Ajouter l'œuf, l'extrait de vanille et l'huile de menthe et mixer le tout.
3. Mélanger la farine, le cacao en poudre, la levure chimique et le sel, les verser lentement dans le plat et mixer.
4. Diviser la pâte en deux et abaisser chaque moitié à environ 7 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser la pâte abaissée au réfrigérateur pour 1 h au moins. (La pâte peut aussi être roulée en rouleaux de 5 cm d'épaisseur, puis découpée en tranches. Toutefois, cette variante est un peu plus difficile si la pâte colle.)
5. Découper des ronds de pâte à l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.
6. Préchauffer le four à 180°C et laisser cuire les biscuits pendant 8 à 10 minutes.
7. Laisser les biscuits refroidir entièrement. Faire chauffer le glaçage et le mélanger à l'huile de menthe. Plonger les biscuits dans le chocolat puis les retirer à l'aide d'une fourchette. Pour un résultat moins chocolaté, ne plonger les biscuits qu'à moitié dans le glaçage ou tartiner ce dernier sur un seul côté.



PEANUT BUTTER SANDWICH / DO-SI-DOS (BISCUITS SANDWICHS AU BEURRE DE CACAHUÈTES)

- 120 g de beurre
- 100 g de beurre de cacahuètes (crémeux)
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de sucre brun
- 1 gros œuf
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 100 g de farine
- ½ c. à c. de sel
- ½ c. à c. de levure chimique
- 90 g de flocons d'avoine
- Pour le fourrage: 100 g de beurre de cacahuètes, 50 ml de crème (la crème n'est pas indispensable)

1. Verser le beurre, le beurre de cacahuètes, le sucre blanc et le sucre brun dans un plat et les mixer jusqu'à obtention d'une masse claire et aérée.
2. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille et mixer le tout.
3. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique, puis les incorporer petit à petit à la pâte avec le mixeur.
4. Pour terminer, incorporer les flocons d'avoine au mixeur.
5. Prélever une cuillère à café bombée de pâte et la rouler en boule. Placer cette dernière sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé et l'aplatir légèrement.
6. Préchauffer le four à 180°C et laisser cuire les biscuits pendant 10 à 12 minutes.
7. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir.
8. Mixer le beurre de cacahuètes et la crème dans un plat. Tartiner celui-ci au couteau ou à la cuillère sur la face inférieure d'un biscuit et placer un autre biscuit dessus pour faire un sandwich.

