

## **Maple syrup biscuits**

Recipe by chef Rodrigue Benoit of the EHL

### For 24 biscuits

#### For the pastry

- 100g of butter
- 275g of maple syrup
- 100g of maple sugar
- 10g of baking powder
- 250g of flour
- 1 whole egg

Mix everything together and leave the pastry to rest for two hours in the fridge. Roll out the pastry to 3mm thick. Cut out the biscuits using a pastry cutter. Bake in the oven at 185° for seven minutes.

#### For the maple cream

- 115g of butter
- 30g of icing sugar
- 50g of maple butter

Mix the ingredients with a whisk to really whip it up. Using a piping bag, garnish a biscuit with a little cream and put another one on top. Do the same with the other biscuits.

## **Biscuits au sirop d'érable**

Recette du chef Rodrigue Benoit de l'EHL

### Pour 24 biscuits

#### Pour la pâte

- 100 gr de beurre
- 275 gr de sirop d'érable
- 100 gr de sucre d'érable
- 10 gr de poudre à lever
- 250 gr de farine
- 1 œuf entier

Bien mélanger le tout et laisser reposer la pâte pendant 2 h au réfrigérateur. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Cuire au four à 185° pendant 7 min.

#### Pour la crème d'érable

- 115 gr de beurre
- 30 gr de sucre glace
- 50 gr de beurre d'érable

Mélanger les ingrédients avec la crème au batteur en faisant bien mousser. Avec une poche à pâtisserie, garnir un biscuit d'un peu de crème et en déposer un autre par-dessus. Faire de même avec les autres biscuits.