

RECETTE DES SHORTBREADS



Pour une délicieuse pile de shortbread il te faudra :

-  125 g de beurre mou ou de margarine
-  55 g de sucre en poudre
-  180 g de farine



 Temps de préparation : 10 minutes
+ 20 minutes de pause

 Temps de cuisson : 20 minutes

Préparation et cuisson :

1. Mélange le beurre et le sucre dans un saladier.
2. Incorpore la farine petit à petit jusqu'à ce que le mélange ressemble à une pâte épaisse.
3. Saupoudre de la farine sur une surface propre et étale la pâte avec ton rouleau à pâtisserie (environ 1 cm d'épaisseur).
4. Utilise tes emporte-pièces pour découper des formes dans la pâte. Tu peux aussi saupoudrer les morceaux de pâte avec du sucre en poudre.
5. Place les biscuits sur une plaque de cuisson et mets-la au frigo pendant 20 minutes. Sors la plaque du frigo et enfourne les biscuits pendant encore 20 minutes à 190°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
6. Laisse refroidir les biscuits sur une grille pendant une dizaine de minutes. Bon appétit !