



Biscuits au beurre



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

200 grammes de beurre (doux, à température ambiante)

100 grammes de sucre

300 grammes de farine (tamisée, non fermentante)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 160 °C. Couvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.
- 2.** Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse et devienne lisse.
- 3.** Incorporez délicatement la farine tamisée.
- 4.** Pétrissez le plus brièvement possible. Formez une boule avec la préparation. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 5 mm. Découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre). Munissez-vous d'une fourchette pour réaliser des lignes sur la surface (facultatif).
- 5.** Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson, et réservez au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- 6.** Enfournez ensuite durant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laissez refroidir sur une grille.
- 7.** Conservez les biscuits au beurre dans une boîte hermétique ou servez immédiatement.