

# Biscuits au beurre

[Ricardo cuisine.com](http://Ricardo.cuisine.com)

6



ingrédients



Farine non blanchie

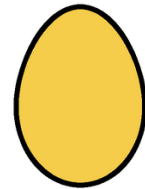
Sel

Beurre non salé, ramolli

Cassonade

Sucre

Oeuf



14

matériel

Tasses à mesurer

2 bols

Batteur électrique

Cuillère de bois

Pellicule plastique

Plaque biscuit

Papier parchemin

Emporte-pièce

Cuillère à thé

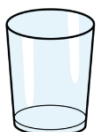
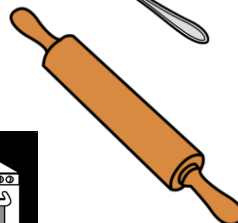
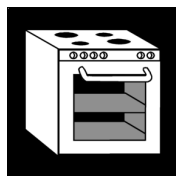
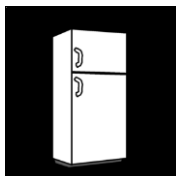
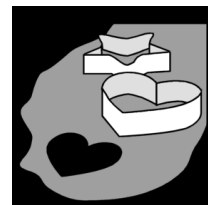
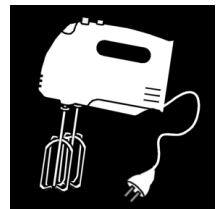
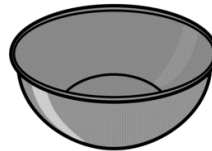
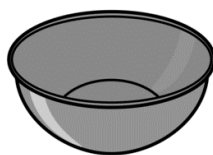
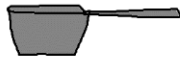
Verre

Rouleau à pâte

Réfrigérateur

Four

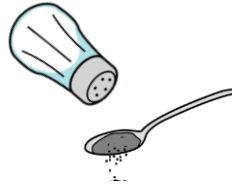
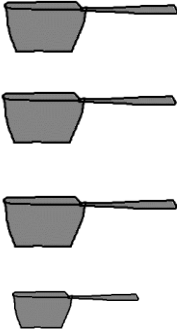
Mitaines de four



# Biscuits au beurre

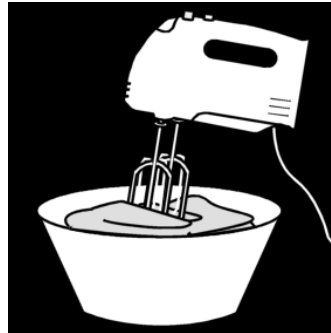
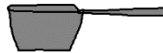
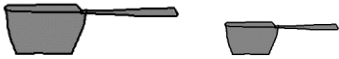
Ricardo cuisine.com

1



Dans un bol, mélanger 3 ½ tasses de farine et ½ cuillère à thé de sel. Réserver.

2



Dans un autre bol, mélanger 1 ½ tasse de beurre avec ¾ tasse de cassonade et ½ tasse de sucre.

3



Ajouter l'œuf. Bien mélanger

# Biscuits au beurre

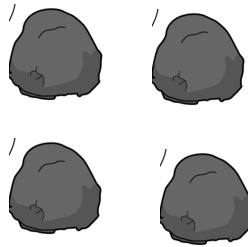
Ricardo cuisine.com

4



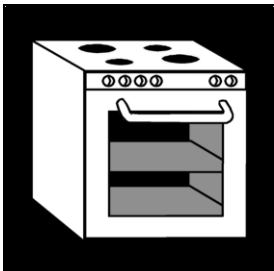
À basse vitesse, ou à la cuillère de bois, ajouter les ingrédients secs (farine et sel).

5



Façonner quatre disques avec les mains et les envelopper d'une pellicule plastique.  
Réfrigérer 30 minutes.

6



# 350 °F

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F

# Biscuits au beurre

Ricardo cuisine.com

7



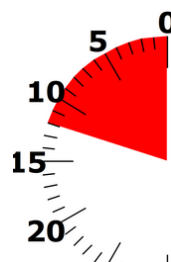
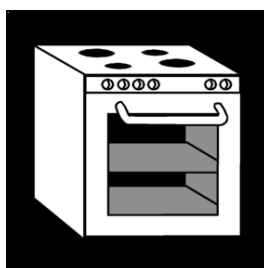
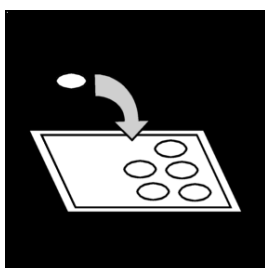
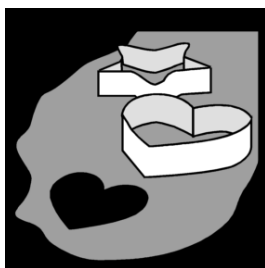
Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

8



Après le 30 minutes au frigo, sur un plan de travail légèrement fariné ou entre deux feuille parchemin, abaisser une boule de pâte à la fois à 5mm (1/4 pouce).

9



À l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre), découper des biscuits en réutilisant les retailles.  
Placer sur la plaque en les espaçant. Cuir au four, une plaque à la fois, environ 12 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.  
Laisser refroidir sur la plaque. Décorer si désiré



Donne environ 7 douzaines.  
Les biscuits cuits peuvent se congeler!