

# Biscuits au Sucre

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes ~ Cuisson : 12 minutes ~ Difficulté : ♥ ~ Coût : ♥

## **Ingrédients pour 24 biscuits :**

125 grammes de sucre glace

1 pincée de sel

1 œuf

250 grammes de farine

125 grammes de beurre

1 pointe de couteau de vanille en poudre

## **Préparation :**

- 1) Dans un grand saladier, mettez la farine, le sucre, la vanille, le sel et mélangez bien.
- 2) Creusez un puits. Ajoutez l'œuf.
- 3) Coupez le beurre froid en très petits morceaux et ajoutez-le.
- 4) Mélangez les ingrédients à la main et rassemblez-les pour former une boule de pâte.
- 5) Aplatissez grossièrement cette boule de pâte à la main, puis emballez-la dans un film plastique alimentaire et placez-la au réfrigérateur pour une heure.

○ { Préchauffez votre four } ○

- 6) Sortez la pâte et laissez-la 10/15 minutes à température ambiante. Farinez votre plan de travail, puis abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 millimètres.
- 7) Farinez votre emporte-pièce et découpez la pâte. Posez les biscuits sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- 8) Enfourez et laissez cuire entre 10 et 12 minutes grand maximum en fonction de votre four.
- 9) Laissez refroidir 5 minutes sur la plaque, puis déposez les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir et durcir.

Lien direct de la recette : <http://cuisinedesanges.wordpress.com/2014/04/11/biscuits-au-sucre/>