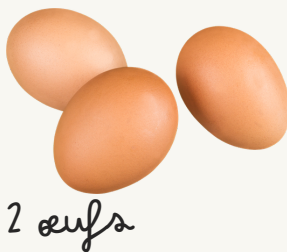




ma recette de biscuits alsaciens

500 g
de farine



2 œufs

1 sachet de
levure
chimique



300g de
beurre
salé



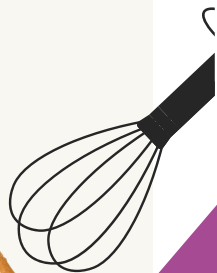
250g
de
sucre



1 sachet de sucre
vanillé



ingrédients
pour 30
biscuits



Biscuits Alsaciens

Instructions:

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un saladier, verser le sucre en poudre et sucre vanillé. Ajouter le beurre salé en pommade. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois
- Ajouter le jaune et l'œuf entier. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange de sucre, beurre et œuf. Pétrir la pâte directement à la main.

- Travailler la pâte pour obtenir une belle boule
 - Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 30 min
- Fariner votre plan de travail, pour y étaler votre pâte et découper à l'aide d'un emporte-pièce.

