

Shortbread



-Shopping : pour une trentaine de biscuits

- 300 de farine T55
- 200g de beurre demi-sel bien mou
- 100g de sucre roux

(Les proportions sont toujours 3 de farine, 2 de beurre, 1 de sucre)

In process :

- Mélangez le beurre très mou (au besoin en l'ayant passé 10 à 20 sec à puissance moyenne au four à micro-ondes) et le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.
- Tamisez la farine, puis mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène, sans trop insister.
- Etalez la pâte entre deux feuilles de papier guitare ou papier sulfurisé à environ 1 cm d'épaisseur, et laissez au moins une heure au frigo.
- Détaillez selon la forme désirée, puis faites cuire 25 min environ 35-40min à 165°C. (Le temps peut varier selon l'épaisseur de biscuit). On peut laisser les biscuits assez blancs ou les laisser dorer un peu. Attention, ils doivent toujours être assez mous en fin de cuisson.
- Laisser refroidir sur grille.