



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3
Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

Biscuit classique au sucre à l'emporte-pièce

Ingrédients

1 tasse de sucre
3 tasses de farine
1 c.à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
1 tasse de beurre
½ c. à thé de citron
½ c. à thé de vanille
2 œufs



Méthode :

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte et le sel.
Dans un autre bol, mélangez le sucre, le beurre, le citron et les œufs.
Ajouter doucement les ingrédients secs au mélange de beurre.
Diviser la pâte en 3 morceaux.
Rouler chaque boule de pâte entre deux feuilles de papier ciré pour obtenir l'épaisseur désirée.
Couper la pâte avec des emporte-pièces.
Placer sur une plaque à biscuit couverte d'un papier parchemin. Laisser un espace d'un pouce entre chaque biscuit.
Cuire à 325F de 6 à 10 minutes.

Un incontournable pour le temps des fêtes!