

Biscuits au beurre

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de beurre (doux, à température ambiante)
100 grammes de sucre
300 grammes de farine (tamisée, non fermentante)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 160 °C. Couvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.**
2. **Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse et devienne lisse.**
3. **Incorporez délicatement la farine tamisée.**
4. **Pétrissez le plus brièvement possible. Formez une boule avec la préparation. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 5 mm. Découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre). Munissez-vous d'une fourchette pour réaliser des lignes sur la surface (facultatif).**
5. **Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson, et réservez au réfrigérateur pendant une demi-heure.**
6. **Enfournez ensuite durant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laissez refroidir sur une grille.**
7. **Conservez les biscuits au beurre dans une boîte hermétique ou servez immédiatement.**