

Biscuits sablés au beurre

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de beurre ramolli

1 tasse (250 ml) de sucre

3 ¼ tasses (800 ml) de farine tout usage

½ tasse (125 ml) de fécule de maïs

INDICATIONS

1. **Préchauffer** le four à 300 °F (150 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. **Battre** le beurre en crème dans un grand bol à vitesse moyenne-élevée du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture très légère, environ 5 minutes.
3. **Ajouter** le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit complètement combiné, environ 2 à 3 minutes.
4. **Combiner** la farine et la fécule de maïs dans un autre grand bol. Ajouter au mélange de beurre en battant au batteur électrique à faible vitesse juste assez longtemps pour combiner.
5. **Déposer** la pâte en boules de 1 c. à table (15 ml) comble sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chaque biscuit. Écraser avec une fourchette.
6. **Faire cuire** au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les dessous soient légèrement dorés. Retirer les biscuits des plaques à pâtisserie et les laisser refroidir sur une grille.

OUTILS

- plaques à pâtisserie
- papier parchemin
- tasses à mesurer les ingrédients secs
- 2 grands bols à mélanger
- batteur électrique ou sur socle
- spatules
- fourchette
- grille pour refroidir