

Biscuits au beurre

Ingrédients

1. 1 tasse de beurre
2. ½ tasse de sucre à glacer
3. ½ cuillère à thé de sel
4. 1 jaune d'œuf
5. 2 tasses de farine

Préparation

1. Ramollir le beurre légèrement (ne doit pas être liquide)
2. Mélanger le sucre, le sel et le jaune d'œuf avec une cuillère de bois
3. Ajouter la farine un peu à la fois jusqu'à ce que le mélange soit trop dense à travailler avec la cuillère
4. Mettre la pâte sur une surface farinée et pétrir légèrement en absorbant de la farine jusqu'à ce que le mélange commence à craquer
5. Rouler la pâte jusqu'à une épaisseur de ¼ de pouce
6. Couper à l'emporte-pièce
7. Placer sur une plaque non graissée
8. Ajouter des demi-cerises ou du chocolat Toblerone au centre des biscuits
9. Cuire au four à 350 degrés Fahrenheit pendant 10 minutes ou jusqu'à une couleur légèrement dorée.