

Biscuits animaux

Pour 80-100 biscuits (de petite taille (à peine 5 cm), sinon la recette en prévoit 30!):

210 g de farine

1/2 cc de levure chimique

1/4 cc de sel

1 gousse de vanille

90 g de beurre à température ambiante

100 g de sucre en poudre

2 cs de sucre glace

1 gros oeuf



Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet la farine, la levure et le sel.

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la pointe d'un couteau. Les mettre dans le bol du robot avec le beurre et les deux sucres. Battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Incorporer l'oeuf puis ajouter la farine en 3 fois. Bien mélanger.

Étaler 2 disques de pâte de 3 mm d'épaisseur sur du papier sulfurisé légèrement fariné et placer au réfrigérateur environ 45 min pour raffermir la pâte.

Préchauffer le four à 190°.

Retirer le papier sulfurisé et découper la pâte avec les emporte pièces. Placer sur la plaque du four tapissée de papier cuisson ou d'un tapis en silicone (ici Silikomart aussi, super pratique!). Recommencer avec les chutes de pâte.

Enfourner et laisser 5-6 min, juste le temps de dorer légèrement les biscuits. Laisser refroidir ensuite sur une grille. Conserver dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>