



Biscuits emporte-pièces

Une bonne gâterie à faire en famille!

Ingrédients

Pour une douzaine de biscuits, il faut :

- ✓ ¼ tasse de Crisco
- ✓ 1 tasse de sucre granulé
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1c. à thé de vanille
- ✓ 2 ¼ tasse de farine
- ✓ 1 ½ c. à thé de poudre à pâte
- ✓ ¼ c. à thé de sel



Préparation

1. Préchauffer le four à 350F
2. Dans un grand bol, battre en crème le Crisco, le sucre, les oeufs et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au mélange crémeux et bien mélanger. couvrir la pâte et réfrigérer pendant 1 heure pour abaisser facilement la pâte.
4. Abaisser la pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1/4 pouce. Découper en donnant les formes désirées. Déposer sur des plaques à biscuits non-graissées. Il est plus facile d'abaisser une moitié de la pâte à la fois.
5. Saupoudrer de décorations.

Bon appétit!

