



## *Biscuits au Beurre et à la Vanille*

*Ingrédients : 470 gr de farine, 225 gr de beurre mou, 165 gr de sucre, 1 œuf moyen, Extrait de vanille.*

### *Recette :*

- Préchauffer le four à 170° C.*
- Battre le beurre mou et le sucre en un mélange crémeux et pâle.*
- Ajouter l'œuf et 2 cuillères à café d'arôme vanille et mélanger.*
- Ajouter la farine en 3 fois et finir de pétrir à la main.*
- Si la pâte est trop molle passez la au réfrigérateur 20 minutes.*
- Étaler un pàton épais entre 2 feuilles de papier cuisson.*
- Coupez avec les emportes pièces et posez sur une plaque couverte de papier de cuisson, ne pas graisser. Enfourner 8 à 10 minutes environ.*
- Cuire jusqu'à ce que le bord du biscuit soit blond et légèrement doré.*
- Laisser les refroidir complètement sur la plaque avant de les bouger.*
- Cuisson : Les fours varient, lorsque les cookies sont blonds et dorés sous le bord qui touche la plaque de cuissons c'est parfait.*

*<http://www.cestmamanquilafait.com>*

