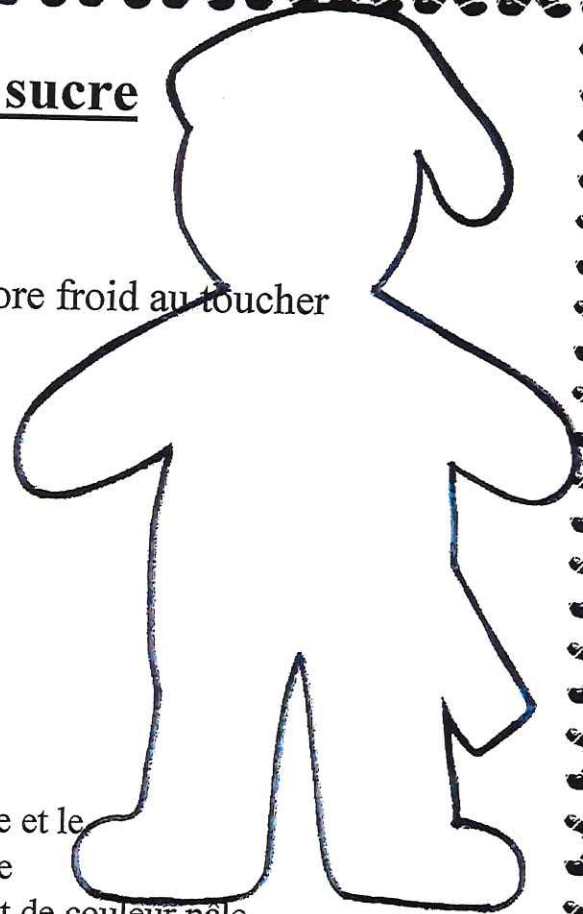




Biscuits Bonhomme au sucre

Environ 30 biscuits



1½ tasse de beurre salé, ramolli, mais encore froid au toucher

2 tasses de sucre blanc

3 gros œufs

¼ c. à thé de sel

1½ c. à thé de vanille

3 c. à thé de poudre à pâte magique

4 tasses de farine

1. À l'aide d'un malaxeur, mélanger le beurre et le sucre dans un bol à vitesse moyenne élevée jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et de couleur pâle.
2. Ajouter un œuf à la fois en mélangeant à faible vitesse jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Ajouter la vanille et la poudre à pâte et mélanger à faible vitesse pendant environ 1 minute de plus.
4. Continuer à mélanger à faible vitesse en ajoutant la farine une tasse à la fois et le sel. Ne pas trop mélanger.
5. Placer le mélange au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
7. Abaisser la pâte sur un plan de travail enfariné à environ ¾ pouce d'épaisseur.
8. Utiliser des coupe-biscuits ou découper la forme de Bonhomme ci-haut, placer sur la pâte et couper la forme de Bonhomme avec un couteau.
9. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier parchemin.
10. Cuire dans le haut du four pendant environ 6 à 10 minutes. Ils devraient être fermes mais pas dorés.
11. Laisser refroidir les biscuits et décorer : glaçage rouge pour la tuque, le sourire, la ceinture et les boutons, pépites de chocolat pour les yeux.
12. Le temps de cuisson va varier dépendant de l'épaisseur de vos biscuits.

Note : Vous pouvez acheter un coupe-biscuits du Bonhomme logo des Compagnons.