

Biscuits au beurre croustillants

40 - 45 pièces



facile

🕒 jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

280 g de farine
1 c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker
130 g de sucre en poudre
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
250 g de beurre (à température ambiante)

① Préchauffez le four:

Four électrique: 180 °C

Four à chaleur tournante: 160 °C

- ② Tamisez la farine avec le Backin dans un récipient, ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué et mélangez le tout avec le mixeur (fouets pâte) jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- ③ Formez un rouleau avec la pâte. Coupez le rouleau en disques d'environ 5 mm et placez-les sur une plaque du four recouverte de papier cuisson.
- ④ Formez des traces sur les biscuits avec une fourchette couverte de farine. Placez la plaque dans le four.

Hauteur: Au milieu

Temps de cuisson: 12 Minutes