

# RICARDO



## Biscuits au beurre de base

|               |               |               |                    |            |
|---------------|---------------|---------------|--------------------|------------|
| Préparation   | Cuisson       | Réfrigération | Rendement          | Se c       |
| <b>25 min</b> | <b>12 min</b> | <b>1 h</b>    | <b>4 douzaines</b> | <b>Oui</b> |

### Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie

1 ml (¼ c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli

180 ml (¾ tasse) de sucre

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

1 oeuf

### Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Réserver.
- Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs. Façonner la pâte en 2 disques. Envelopper de pellicule de plastique et réfrigérer 1 heure (voir note).
- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser un disque de pâte à la fois, à une épaisseur d'environ 5 mm (¼ po) d'épaisseur. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 5 cm (2 po) de diamètre ou d'un petit verre à shooter. Réutiliser les retailles. Répartir sur les plaques.
- Cuire au four, une plaque à la fois, environ 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement.

- Décorer de glaçage royal à la vanille si désiré. Conserver dans un contenant hermétique à la température ambiante environ 3 semaines ou congeler.

**Note de l'équipe Ricardo**

Ne réfrigérez pas la pâte à cette étape si vous l'utilisez pour faire les biscuits rhum-raisins ou les roulés à la cannelle.

