

Biscuits Shortbread

Le shortbread...So british ! On adore ce grand classique anglais au bon goût de beurre et avec une légère pointe de sel. A déguster...with a cup of tea !

environ 50 pièces    Moyen  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

2 plaques de cuisson (30 x 40 cm)
1 pinceau à pâtisserie
papier cuisson

Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé
30 gr. de semoule de blé dur
120 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
0,5 gr. de sel
2 jaunes d'œufs
200 gr. de beurre mou (ou de margarine)
2 c. à s. d' eau froide

Pour saupoudrer et badigeonner:

eau
2 c. à s. de sucre

- 1 Préparation de la pâte :**
Dans un récipient, mélangez la farine et la semoule. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œuf, le beurre (ou la margarine), le sel et l'eau. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide.
- 2** Sur un plan de travail fariné, pétrissez ensuite la pâte à la main jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Divisez la pâte en 2 parts égales et façonnez 2 boudins d'env. 25cm de long.
- 3** Enveloppez les rouleaux dans du film alimentaire et placez au frais env. 3 heures.
- 4** Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson et préchauffez le four.
- 5 Préparation du badigeon :**
Saupoudrez du sucre sur une feuille de papier cuisson. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'eau les rouleaux de pâte puis roulez-les dans le sucre.



Dr. Oetker France

⑥ Coupez ensuite des rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Disposez les tranches sur la plaque puis piquez-les à la fourchette.

⑦ Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

⑧ Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir sur une grille.

