Tétras Lire
Le magazine des 8-12 ans qui donne des ailes à la lecture

FICHE RECETTE

DES SHORTBREAD
pur beurre

La liste de courses

- 100 g de sucre glace
- 200 g de beurre doux
- 300 g de farine
- 1 bonne pincée de sel

une petite pique

du papier sulfurisé

un grand bol

1

Coupe le beurre en morceaux et mets-le dans un saladier.

2

Ajoute le sucre. Puis mélange pour faire une pommade. Puis ajoute la farine et le sel.

3

Pétris bien pour obtenir une pâte lisse.

4

Coupe la boule en deux et aplatis la première partie sur une épaisseur de 1 cm.

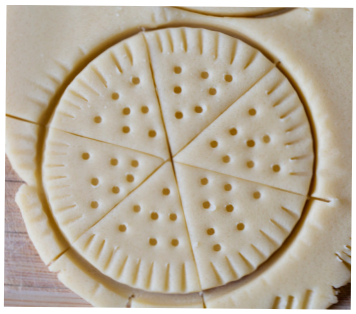
5

À l'aide d'un couteau pointu, découpe la pâte en rectangles de 4 cm sur 2 cm. Préchauffe le four à 150 °C.

6

Décore chaque rectangle de petits points à l'aide d'une pique en bois.

7



Étale l'autre partie de la pâte. Avec un emporte-pièce, découpe un grand rond. Redécoupe-le ensuite en 6 parts. Et décore-les avec la pique.

8

Dépose tes biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourne pour 30 minutes de cuisson.

Sors-les et laisse-les refroidir avant de les manger.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr !