

Biscuits de Noël à l'emporte-pièce

RECETTES - DESSERTS - NOËL



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre, non salé, ramolli
- 250 grammes de fromage à la crème régulier, ramolli
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 $\frac{1}{2}$ c. thé d'extrait de vanille
- 2 $\frac{1}{4}$ tasses de farine tout-usage
- $\frac{1}{2}$ c. thé de bicarbonate de soude

Préparation

1. Mélanger à l'aide d'un batteur sur socle ou d'une mixette le beurre, le fromage à la crème, le sucre et la vanille jusqu'à consistance onctueuse.
2. Mélanger la farine et le bicarbonate et incorporer au mélange de fromage.
3. Mettre en boule et réfrigérer de 30 à 45 ou jusqu'au lendemain si désiré.
4. Lorsque vous serez prêt, préchauffer le four à 350 F.
5. Abaisser la pâte à $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur sur une surface légèrement enfarinée. Ajoutez de la farine au besoin.
6. Découper la pâte à l'aide d'emporte-pièce.
7. Déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire de 9 à 12 minutes sur la grille du haut. Sortir lorsqu'ils sont légèrement dorés. Faire refroidir sur une grille.
8. Reforme une boule avec les retailles et recommencer à l'étape 6 jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.
9. Décorer avec du glaçage royal, du sucre à glacer ou du crème du commerce.

Portion : variable selon la grosseur des emporte-pièces