

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Biscuits de Noël

Ingrédients :

- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de crème de tarte
- 1 tasse de pépites de chocolat ou de vanille de Noël

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 375 F. Battre le beurre et le sucre ensemble à l'aide d'une mixette. Ajouter l'œuf et la vanille.
2. Dans un autre bol, mettre la farine, le bicarbonate de soude, la crème de tarte. Ajouter au mélange de sucre et bien battre.
3. Ici, vous avez deux options :

A) On ajoute les pépites de chocolat et on mélange bien. Façonner des boules à l'aide d'une cuillère à soupe de pâte. Cuire 8-10 minutes. Laisser refroidir 3 minutes sur la plaque et transférer sur une grille pour refroidissement complet.

B) Diviser la pâte en deux et envelopper les deux portions dans de la pellicule plastique. Mettre au frigo 1 heure. Rouler la pâte à une épaisseur de 1/4 de pouce. Découper les biscuits avec un emporte-pièce et décorer avec les pépites de chocolat. Cuire 8 à 10 minutes. Laisser refroidir 3 minutes sur la plaque et transférer sur une grille pour refroidissement complet.