

Recette du Shortbread

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 g de sucre
- 200 g de beurre doux ou demi-sel
- 300 g de farine

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

Mettre le beurre coupé en morceaux dans un saladier.

Ajouter la farine tamisée et malaxer du bout des doigts pour lui incorporer le beurre.

Ajouter le sucre et pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Travailler la pâte à la main sur un plan de travail fariné et l'aplatir à la main sur une épaisseur d'un peu moins d'1 cm.

A l'aide de moules ou d'emporte-pièces, découper la pâte.

Déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 30 minutes de cuisson.

PS: moi je mets tous les ingrédients dans le robot