

Biscuits

- [Petits beurrés](#)
- [Cookies](#)

Petits beurres

Ingrédients

- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de beurre salé
- 100 grammes de sucre
- 250 grammes de farine
- 5 centilitres d'eau
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 1/4 de sachet de sucre vanillé

Préparation

- faire fondre les beurres dans une casserole
- ajouter l'eau et les sucres
- bien mélanger
- faire bouillir une à deux minutes
- laisser un peu refroidir
- tamiser la farine et la levure pendant ce temps
- une fois la casserole refroidie, ajouter la farine et bien mélanger
- former une grosse plaque (faire un truc plat, quoi, pas une boule), la mettre dans un tupperware, un sachet congélation ou du film plastique et mettre au frigo au moins deux heures
- étaler la pâte à une épaisseur de deux à cinq millimètres sur un papier sulfurisé ou une plaque siliconée
- utiliser un emporte-pièce pour former les biscuits (vous pouvez aussi découper des formes avec une roulette, à vous de voir)
- cuire 12 minutes au four à 180°

Cookies

Ingrédients

- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 170 grammes de chocolat noir en morceaux ou en pépites
- 220 grammes de farine
- 1 œuf
- 100 grammes de noix
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel

NB : pour le chocolat et les noix, vous pouvez faire sans l'un, sans l'autre, voire les remplacer par des raisins secs

Préparation

- travailler le beurre en pommade
- ajouter le(s) sucre(s) et le sel
- mélanger fort jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ajouter l'œuf (et la vanille si vous utilisez la vanille liquide)
- incorporer progressivement le mélange farine-levure
- finir en ajoutant la garniture (chocolat, noix, raisins secs...)
- mettre la pâte au frigo 15 minutes
- former des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- cuire 10 minutes à 170° (adapter la cuisson à votre goût)