AiL MA COCOTTE!

SHORTBREADS

1. Sortez votre beurre 1h00 à l'avance pour qu'il soit à température ambiante.
2. Dans un saladier ou le bol de votre robot, mettez le beurre coupé en dés avec le sucre. Mélangez à la feuille jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.
3. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ne travaillez pas trop la pâte ! Si besoin (si la pâte ne forme pas une boule), rajoutez une c. à soupe d'eau ou de lait.
4. Débarrassez la pâte sur du papier film. Formez une boule, aplatissez-la, recouvrez-la avec le papier film et réservez au frais pendant au moins 1h00 ou mieux, toute une nuit.
5. Préchauffez le four à 160°C.
6. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Si vous voulez faire des motifs, passez le rouleau à pâtisserie gravé en appuyant fortement. Puis, à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre), faites des ronds dans la pâte. Vous pouvez également décider de faire de simples rectangles de +/- 7 cm x 3,5 cm, comme les shortbreads traditionnels. Quelle que soit leur forme, piquez-les ensuite avec une fourchette.
7. Déposez les shortbreads au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pour 20 à 25 mn (selon votre four et la taille des biscuits) jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés.
8. Laissez tiédir sur une grille. Dégustez tièdes ou froids.

Super facile
30 mn de préparation
20 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 1 pers. :

Vous aurez besoin d'un robot (mais vous pouvez également les faire à la main avec une cuillère en bois), d'un rouleau à pâtisserie, d'un rouleau gravé si vous voulez faire des motifs de Noël (cf. photo) et d'un emporte-pièce de +/- 7 cm (à défaut utilisez un verre)

Pour une quinzaine de pièces

- 200 g de **farine** T55 + un peu pour votre plan de travail
- 125 g de **beurre demi-sel** à température ambiante
- 70 g de **sucre** semoule
- 1 c. à soupe de **lait** ou d'**eau**

Variantes :

Vous pouvez rajouter au choix :

- 30 g de **gingembre confit** coupé en petits dés,
- le **zeste d'une orange**, 30 g de **chocolat noir** coupé en petits morceaux et 1 c. à café de **graines de carvi**,
- le zeste d'un **citron**, quelques branches de **thym citron** effeuillé et 1 c. à café d'**extrait de vanille**

💡 Moins vous travaillerez la pâte, meilleurs seront les biscuits...
Si la pâte est trop collante et que vous n'arrivez pas à faire des motifs ou des formes, remettez-la au frais au moins 30 mn.
Les shortbreads se conservent une semaine dans une boîte hermétique.

Rouleau à pâtisserie gravé :