

SABLÉS



TEMPS TOTAL : 26 min



DONNE : 15 biscuits



COÛT PAR PORTION :
0,39 \$CA/0,33 \$US

TRUC

Pour des biscuits parfaitement égaux, utilisez la **Mesure Prépa de pro (2 c. à table)** et raclez-la sur le bord du bol pour qu'elle soit bien rase.

1 sachet de **Mélange Sablés**

½ tasse de beurre, non salé, ramolli

1 c. à table d'eau

Sel marin, facultatif

1. Préchauffer le four à 375 °F. Recouvrir une **Plaque de cuisson** d'un **Tapis de cuisson**.
2. À l'aide d'un batteur sur socle (doté du batteur plat) ou d'un mélangeur à main, à vitesse moyenne, battre le mélange, le beurre et l'eau de 2 à 3 minutes ou jusqu'à la formation d'une pâte molle et uniforme. Elle ne devrait pas être friable.
3. Façonner la pâte en 15 boules (d'environ 1 c. à table comble chacune), à l'aide d'une cuillère ou à la main.
4. Disposer sur une plaque, en espaçant 1 po. Presser délicatement pour aplatir légèrement. Saupoudrer de sel, si désiré.
5. Cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités commencent à dorer. Laisser refroidir complètement sur la plaque avant de retirer.

TRUC : Pour une version végétalienne, remplacez le beurre par de la margarine non salée ou des bâtonnets de beurre végétalien.

Par portion (1 biscuit) : Calories 100, Lipides 7 g (Saturés 4 g, Trans 0,2 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 35 mg, Glucides 11 g (Fibres 1 g, Sucres 3 g), Protéines 1 g

BISCUITS AU GINGEMBRE



TEMPS TOTAL : 1 h 40 min
(comprend 30 min de refroidissement)

DONNE : 30 biscuits
moyens

COÛT PAR PORTION :
0,19 \$CA | 0,16 \$US

TRUC

Utilisez une poche à pâtisserie pour décorer les biscuits avec votre glaçage préféré.

3 tasses de farine tout usage

1 ½ c. à table de **Mélange Pain d'épices**

½ c. à thé de bicarbonate de soude

½ c. à thé de sel

¾ tasse de beurre fondu ou d'huile de coco

¾ tasse de cassonade tassée

1 œuf

½ tasse de mélasse

1. Dans un bol, fouetter la farine, les épices, le bicarbonate de soude et le sel.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre pendant 2 minutes. Ajouter l'œuf et la mélasse, en brassant. Ajouter le mélange de farine; battre à faible intensité jusqu'à ce que ce soit à peine combiné.
3. Former deux boules de pâte, puis les aplatir en disques. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que la pâte soit ferme, 30 minutes. Laisser reposer à température ambiante pendant 10 minutes avant d'abaisser.
4. Préchauffer le four à 350 °F. Couvrir deux **Plaques de cuisson** de **Tapis de cuisson**.
5. Abaisser un disque de pâte sur une surface farinée jusqu'à une épaisseur de ¼ po. Découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Rouler les restes et refroidir la pâte à nouveau si nécessaire. Transférer sur les plaques de cuisson préparées.
6. Cuire au four, une plaque à la fois, de 12 à 14 minutes pour des biscuits de taille moyenne. Laisser refroidir sur les plaques 2 minutes; transférer sur des grilles pour refroidir complètement. Répéter avec le reste de la pâte.

Par portion (1 biscuit) : Calories 190, Lipides 5 g (Saturés 3 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 20 mg, Sodium 70 mg, Glucides 19 g (Fibres 0 g, Sucres 9 g), Protéines 2 g

BISCUITS AU SUCRE



TEMPS TOTAL : 1 h 40 min



DONNE : 60 biscuits



COÛT PAR PORTION :

0,12 \$CA | 0,09 \$US

TRUC

Choisissez des emporte-pièces de différentes tailles et formes. Saupoudrez les biscuits de sucre de couleur avant la cuisson. Ou encore, trempez ou nappez les biscuits cuits de chocolat fondu.

1 ¼ tasse de beurre, à température ambiante	3 ¼ tasses de farine tout usage
1 tasse de sucre	1 ½ c. à thé de poudre à pâte
1 gros œuf	½ c. à thé de sel
1 c. à table de lait	Sucre pour décorer
2 c. à thé d'extrait de vanille	

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Batta le beurre et le sucre en crème jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter l'œuf, le lait, et l'extrait de vanille et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Combiner les ingrédients secs. Incorporer au mélange crémeux.
4. Diviser la pâte en deux et aplatir avec la paume pour former deux disques; la pâte refroidira plus rapidement. Envelopper de plastique et réfrigérer pendant 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement ferme.
5. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée. Couper la pâte avec un emporte-pièce et placer les biscuits sur une **Plaque de cuisson** recouverte d'un **Tapis de cuisson**. Réfrigérer jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Saupoudrer de sucre pour décorer, si désiré.
6. Cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le bord des biscuits soit légèrement doré.

Par portion (1 biscuit) : Calories 80, Lipides 4 g (Saturés 2,5 g, Trans 0,1 g), Cholestérol 15 mg, Sodium 55 mg, Glucides 9 g (Fibres 0 g, Sucres 4 g), Protéines 1 g