THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits de Pâques au sucre

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	10 mins	36	N/A

Ingredients

- 3 1/3 tasses (825 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1 1/4 tasse (300 mL) de sucre granulé
- 3 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- sucres de couleur, glaçage et bonbons pour décorer

Directions

Step 1:

Bien mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol de taille moyenne.

Step 2:

Réduire en crème le shortening et le sucre à l'aide du mélangeur électrique réglé à la puissance moyenne jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Incorporer les œufs et la vanille à l'aide d'un fouet.

Step 3:

Verser en remuant les ingrédients secs dans ce mélange. Bien mélanger. Façonner la pâte en deux boules, envelopper chacune d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 3 heures pour en faciliter le maniement.

Step 4:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Chemiser de papier sulfurisé les plaques à pâtisserie.

Step 5:

Abaisser chaque boule de pâte à 1/8 de pouce (3 mm) d'épaisseur sur une surface farinée. Découper à l'emporte-pièce les formes voulues comme, par exemple, des œufs ou des lapins. Déposer la pâte sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucres de couleur avant la cuisson ou encore cuire la pâte et la décorer par la suite.

Step 6:

Cuire dans un four préchauffé pendant 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir les biscuits pendant 5 minutes avant de les poser sur une grille où ils refroidiront complètement.

Step 7:

Décorer les biscuits refroidis avec un glaçage de couleur et des bonbons.

Images

