THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits moments magiques

Profitez du moment! Vous ne pourrez vous empêcher de piger dans la jarre à biscuits avec ces gâteries qui fondent dans la bouche.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
50 mins	15 mins	54	N/A

Ingredients

- **Garniture :**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre non salé
- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure
- 1/4 tasse (50 mL) de crème à fouetter ou 2 à 3 c. à table (30 à 45 ml) de lait, divisé
- **Biscuits :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs Fleischmann's® Benson's®
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure
- sucre glace pour saupoudrer

Directions

Step 1:

Garniture : dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre sur feu moyen et remuer continuellement jusqu'à ce qu'il commence à peine à brunir, environ 5 minutes. Retirer du feu immédiatement.

Step 2:

Verser le beurre dans un filtre à café ou un essuie-tout au-dessus d'un petit bol. Laisser refroidir 30 minutes. Une fois que le beurre est refroidi, mais encore liquide, le battre avec le sucre glace et la vanille. Ajouter le lait, 1 c. à table (15 ml) à la fois et battre jusqu'à homogénéité.

Step 3:

Préchauffer le four à 300 ºF (149 ºC). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 4:

Biscuits : dans un bol moyen, tamiser la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Step 5:

Dans un grand bol, battre le beurre, le sucre glace et la vanille jusqu'à homogénéité. Incorporer les ingrédients secs et remuer pour former une pâte.

Step 6:

Façonner des boules de 1 c. à thé (5 ml) et les déposer sur les plaques préparées en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chacune. Aplatir en disques de ¾ po (1,9 cm).

Step 7:

Faire cuire au four de 13 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille 10 minutes.

Step 8:

Assemblage : étendre la garniture sur l’envers d’un biscuit. Couvrir d’un autre biscuit, à l’endroit. Répéter avec le reste des biscuits et de garniture. Saupoudrer de sucre glace, si désiré.

Créez un moment magique en servant ces biscuits avec une tasse de café Folgers® Noir soyeux à la saveur corsée, mais veloutée.

Images

