

# *Biscuits faciles*

par Elizabeth Szeremeta

1 1/2 tasses de sucre à glacer,  
1 tasse de beurre (doit être à la température de la pièce),  
1 oeuf,  
1 c. à thé d'extrait de vanille,  
2 1/2 tasses de farine tout-usage,  
1 c. à thé de bicarbonate de soude,  
1 c. à thé de crème de tartre

Mélanger le sucre et le beurre.

Ajouter l'oeuf et la vanille.

Tout bien mélanger.

Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs.

Ajouter au mélange avec le beurre.

Mettre tout dans le réfrigérateur pendant 2 - 3 heures.

Préchauffer le four à 375 F.

Diviser la pâte en deux.

Utiliser un rouleau à pâtes pour faire un épaisseur de 5 cm.

Couper en morceaux pour faire des biscuits.

Mettre sur un plateau à biscuits graissé.

Faire cuire au four pendant plus ou moins 10 minutes, jusqu'au moment que les biscuits soient légèrement dorés.

**RÉSULTAT:** des biscuits très légers et croustillants.