

14 décembre 2007

Petits bonhommes biscuités aux carensacs



(pour 48 biscuits)

*250 g de beurre
1 ¼ tasses de sucre glace
1 cc d'extrait de vanille
2 tasses de farine
½ tasse de farine de riz
1/3 tasse de maïzena
3 cs de lait
carensacs*

Fouettez le beurre, le sucre tamisé et la vanille avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit aérien. Transférez dans un large saladier. Ajoutez les farines tamisées, en deux fois, puis le lait. Ajoutez des carensacs et travaillez à la main.

Réfrigérez la pâte 20 minutes, puis étalez sur un plan fariné. Découpez des formes à l'emporte-pièce.

Préchauffez le four à 160 °C. Graissez des feuilles de papier sulfurisé posées sur des plaques, répartissez les biscuits et faites cuire environ 20 minutes. Laissez refroidir sur des grilles.