

Biscuits au sucre

Joyeuse St-Valentin !

Ingrédients:

2/3 de tasse de gras (shortening)

2/3 de tasse de beurre ou margarine

1 ½ tasse de sucre

2 œufs

2 c. à thé de vanille

3 tasse de farine

2 c. à thé de poudre à pâte (baking powder)

1 c. à thé de sel

Directives:

1. Préchauffez le fourneau à 350F
2. Dans un bol à mélanger, **crémez bien** le gras, le beurre/margarine et le sucre. Incorporer les œufs et la vanille.
3. Ajoutez la farine, la poudre à pâte et le sel
4. Crémez le tout jusqu'à ce que la pâte colle ensemble
5. Lavez-vos mains avant de rouler des boules de pâte à biscuits
6. Placez les biscuits sur le papier parchemin qui est sur une plaque à biscuits (2" entre les biscuits)
7. Faites cuire pour 10 à 12 minutes et faites refroidir



Glaçage à biscuit

Ingrédients :

1 tasse de sucre en poudre

2 c. à thé de lait

2 c. à thé de sirop de maïs

¼ c. à thé de vanille

Colorant

Directives :

1. Dans un bol à mélanger, brassez le sucre en poudre et le lait jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
2. Incorporez le sirop de maïs et la vanille. Si le mélange est trop épais, ajoutez du sirop de maïs.
3. Divise le glaçage en deux bols afin d'y ajouter du colorant.