



# Biscuits au sirop d'érable

Temps total : 1 journée et 55min



## INGRÉDIENTS : 40 biscuits

- 80g de Beurre mou
- 50g de Sucre roux
- 50ml de Sirop d'érable
- 1 Oeuf
- 200g de Farine
- 1/2 Sachet de Levure

**À vos marques prêt !**

### ÉTAPE 1

Mélangez le beurre mou, le sucre roux et le sirop d'érable. Ensuite, ajoutez l'œuf, puis battez de nouveau.

### ÉTAPE 2

Ajoutez la farine et la levure, mélanger et pétrissez un peu. Mettez la pâte en boule dans un saladier. Recouvrez-le d'un film plastique et placez le 24H au frigo.

### ÉTAPE 3

Dégazez votre pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étalez la. Avec des emporte-pièce ou un verre fait vos formes.

### ÉTAPE 4

Sur une plaque avec du papier cuisson, placez vos biscuits et enfournez pendant 15 minutes à 180°C ou T°6.