



- 4 1/2 tasses (675 g) de farine non blanchie
- 1 1/2 tasses (225 g) de farine avec levure incorporée
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 1 tasse (240 g) de beurre salé, coupé en dès
- 1 tasse(1 tasse) de Golden Syrup
- 2 gros oeufs, légèrement battus

Tamiser les farines dans le robot culinaire. Ajouter le sucre et pulser pour bien mélanger. Ajouter le beurre et pulser jusqu'à l'obtention d'une chapelure fine.

Une fois que le beurre est bien incorporé, ajouter le Golden Syrup et les'oeufs. Pulser jusqu'à ce que la pâte de forme autour de la lame.

Emballer la pâte dans du film alimentaire et réfrigérer jusqu'à l'emploi ou abaisser la pâte de suite.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 1/4 po (5 mm). Utiliser des estampes à biscuits puis découper les formes à l'aide d'un emporte-pièces puis les placer sur des plaques à pâtisserie chemisées de papier parchemin.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).  
Cuire les biscuits entre 14 et 18 minutes, selon votre four.