



Pour environ 12 biscuits

3/4 tasse (180 g) de beurre mou

1/2 tasse (75 g) de sucre à glacer

1 pincée de fleur de sel

2 c. à café d'extrait de vanille pure

1 blanc d'oeuf

1 1/2 tasse (225 g) de farine

Pour le glaçage (facultatif) :

7 oz (210 g) de chocolat noir

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et chemiser de papier parchemin, deux plaques à biscuits.
Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du gros fouet, crémér le beurre avec le sucre à glacer jusqu'à ce que la préparation devienne crémeuse.

Ajouter la fleur de sel, l'extrait de vanille et le blanc d'oeuf et bien mélanger.

Remplacer le gros fouet par le fouet plat et ajouter la farine.

Mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.

Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie munie d'un embout cannelé puis dresser des W ou des O sur les plaques à biscuits préparées.

Enfourner pour 15 minutes.

Sortir du four et transférer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Glaçage :

Au bain marie, fondre le chocolat puis y tremper juste la moitié des biscuits.

Déposez-les sur des plaques à biscuits chemisées de papier parchemin et laisser le chocolat figer.

