



Pour 16 Shortbreads

1 tasse (250 g) de beurre salé à température ambiante

½ tasse (100 g) de sucre blanc

1 ½ tasse (225 g) de farine

Préchauffer le four à 300 F (150 C).

Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet plat, crémer le beurre avec le sucre.

Ajouter la farine tout d'un coup et mélanger jusqu'à ce que la farine soit toute incorporée et que la pâte se décolle des bords.

Diviser la pâte en 4 et foncer 4 moules à tartelette anti-adhésifs de 12,5 cm (5 po). Lisser le dessus avec une spatule en métal et faire des trous avec une fourchette.

Enfourner pour 30 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de couper en pointes.