

Une farandole de bonhommes

Ingrédients

250 gr de beurre mou
150 gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé des Isle
3 jaunes d'oeufs
450 gr de farine

Dans le bol du robot mélanger le beurre, les sucres et les oeufs

Ajouter la farine progressivement

Laisser tourner jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée et se détache des parois du bol

Sortir la pâte et former une boule

Mettre au frais une demi heure

Etaler la pâte à l'aide du rouleau et découper avec l'emporte pièce

Déposer les biscuits sur la toile silpat ou une plaque recouverte de papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° entre 10 et 15 mn

Laisser refroidir avant de manipuler

