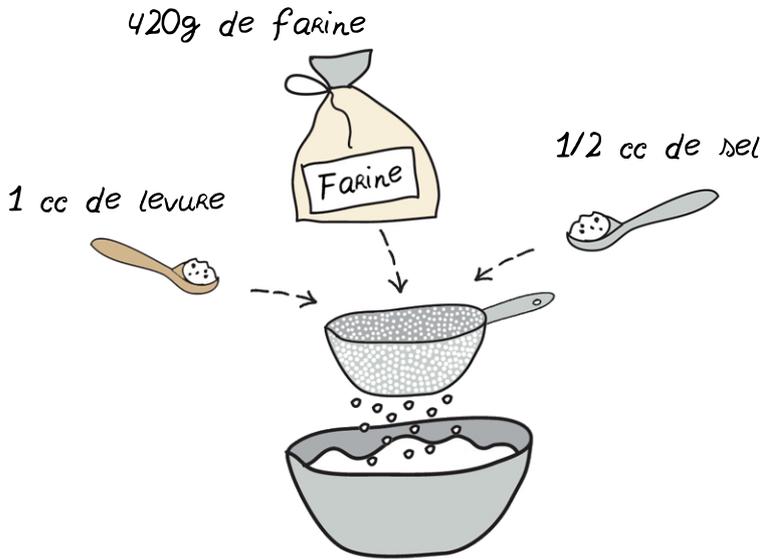
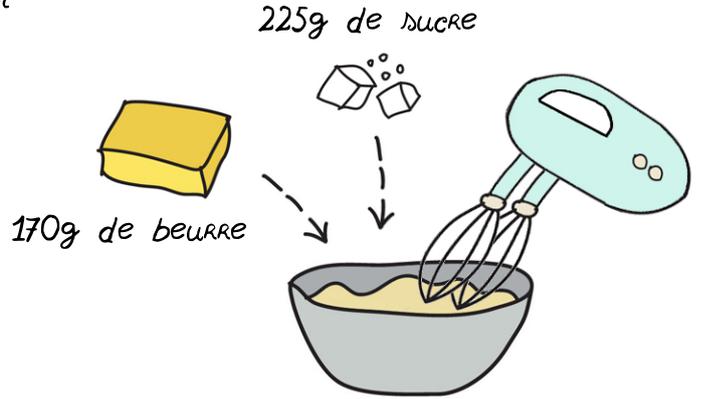




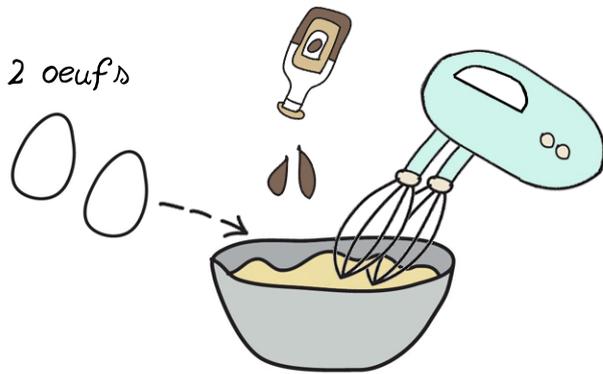
# LES SUGAR COOKIES



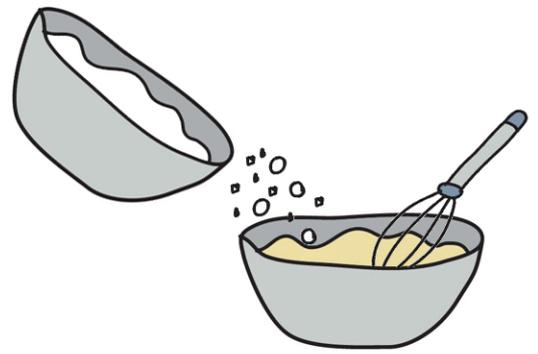
1 - Tamisez la farine, la levure et le sel



2 - Au robot, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux



3 - Ajoutez les oeufs un à un puis l'arôme. Fouettez de nouveau.



4 - Incorporez les ingrédients secs en plusieurs fois

Vous devez obtenir une boule lisse et qui ne colle pas. Rajoutez de la farine si besoin. Laissez reposer 1h au réfrigérateur.



Découpez vos biscuits à l'emporte-pièce et faites cuire 10-12 minutes à 180°

