



THE SHORTBREADS' RECIPE

INGREDIENTS



- ✓ 375 g of flour
- ✓ 250 g of salted butter
- ✓ 125 g of sugar



DIRECTIONS



- ✓ Mix the soft butter with the sugar.
- ✓ Add the flour. The dough is going to homogenize. (don't add any water !)
- ✓ Spread the dough on 1.5 cm high and then, cut it with a punch.
- ✓ Heat the oven to 180°C and bake 10-12 minutes.

HELP !



dough = pâte
oven = four

to spread = étaler

a punch = un emporte-pièce

En français,

Vous aurez besoin de 375g de farine, 250g de beurre salé et 125g de sucre ! C'est tout !

On fait ramollir le beurre et on mélange tout pour faire une espèce de grosse boule de pâte que l'on étale ensuite pour faire un rectangle d'environ 3cm d'épaisseur ! Je vous conseille de pré-couper en petits rectangles car une fois cuit, ça a une consistance sableuse et du coup ça risque de se casser !

Côté cuisson, c'est environ 10 minutes au four à 180°C ! (On les sort quand ils commencent à dorer et on laisse refroidir : c'est là qu'ils vont durcir) On saupoudre avec du sucre et c'est prêt ! Bon appétit !