

## Recette pour biscuits classiques à l'emporte-pièces

### Ingrédients

Pour la pâte à biscuits:	1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre (froid)	1 pincée de sel
75 g de sucre	zeste de citron d'un demi-citron
250 g de farine	1 œuf (taille M)
1 pincée de poudre à lever	

### Préparation

1. Pour préparer la pâte à biscuits, mélangez le beurre froid (en petits dés), le sucre, la farine, la poudre à lever, le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron et l'œuf avec les crochets de pétrissage du batteur électrique puis continuer à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte enveloppée dans du film alimentaire 30 minutes au minimum au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure; chaleur tournante: 160 °C; cuisinière à gaz: thermostat 3). Abaisser la pâte sur un plan légèrement fariné à une épaisseur de 3 mm environ et découper des biscuits à l'aide des emporte-pièces.
3. Placer les biscuits sur une plaque de four froide, recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson et les faire cuire 10 minutes environ.
4. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la pâte soit toujours bien froide pendant la préparation et faites-la cuire immédiatement.
5. Après la cuisson, les biscuits finis peuvent être décorés selon vos goûts, p. ex. avec du glaçage royal. Les motifs tracés vous serviront également d'aide.

### Conseils de préparation

L'idéal est de travailler la pâte directement à la sortie du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement de l'emporte-pièce. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée.

Si vous avez malgré tout du mal à décoller la pâte, saupoudrez-la également de farine avant de poser les emporte-pièces.

Essayez aussi d'autres recettes de petits gâteaux, p. ex. avec de la pâte brisée. Les biscuits doivent être toutefois relativement durs après la cuisson.

### Nettoyage

Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir, nettoyez les emporte-pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Les emporte-pièces peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle.