



Biscuits au sucre pour Hanoukka

Préparation : 15 min

Prêt en : 1 hr 30 min

1 pqt (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia*, ramolli
 3/4 tasse de beurre ramolli
 1/3 tasse de sucre
 1/4 c. à thé de vanille
 2 tasses de farine

- 1 CHAUFFER** le four à 350 °F. Battre le fromage à la crème, le beurre, le sucre et la vanille au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité. Ajouter la farine et bien mélanger. Couvrir. Réfrigérer pendant 1 heure.
- 2 ABAISSER** la pâte sur une surface farinée à 1/8 pouce d'épaisseur. Découper avec ses emporte-pièces au motif des fêtes favoris, en abaissant de nouveau les retailles au besoin. Placer à 2 pouces d'intervalles sur des plaques à pâtisserie non graissées.
- 3 CUIRE** au four, de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Retirer des plaques et laisser refroidir sur des grilles. Décorer au goût.

 kraftcanada.com Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



De :

A :



Biscuits au sucre pour Hanoukka

Préparation : 15 min

Prêt en : 1 hr 30 min

1 pqt (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia*, ramolli
 3/4 tasse de beurre ramolli
 1/3 tasse de sucre
 1/4 c. à thé de vanille
 2 tasses de farine

- 1 CHAUFFER** le four à 350 °F. Battre le fromage à la crème, le beurre, le sucre et la vanille au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité. Ajouter la farine et bien mélanger. Couvrir. Réfrigérer pendant 1 heure.
- 2 ABAISSER** la pâte sur une surface farinée à 1/8 pouce d'épaisseur. Découper avec ses emporte-pièces au motif des fêtes favoris, en abaissant de nouveau les retailles au besoin. Placer à 2 pouces d'intervalles sur des plaques à pâtisserie non graissées.
- 3 CUIRE** au four, de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Retirer des plaques et laisser refroidir sur des grilles. Décorer au goût.

 kraftcanada.com Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.



De :

A :



Mode d'emploi: Découper la carte de recette en suivant les pointillés extérieurs. Plier en deux et coller ensemble. Perforer un coin, passer un ruban du temps des fêtes dans l'ouverture et fixer la carte au cadeau.