

Petits gâteaux Shortbread à la réglisse



1h25 **10 min** **15 min** **1h** **377**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les shortbread

120 g **Farine**
100 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
40 g **Farine de riz**
4 g **Poudre de réglisse**

Étape 1

Réalisation de la pâte à shortbread

- 1 Verser les dés de beurre salé dans un saladier.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger en écrasant avec une fourchette.
- 3 Quand la texture est crémeuse, ajouter la farine traditionnelle et la farine de riz.
- 4 Ajouter de la poudre de réglisse qui va parfumer les shortbread.
- 5 Travailler la pâte avec les doigts.
- 6 Recouvrir le plan de travail de film alimentaire et y déposer la boule de pâte. Envelopper la pâte de film alimentaire.
- 7 Abaisser la pâte dans le film à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 8 Le film alimentaire facilite l'étalage de la pâte. On va ainsi obtenir un carré homogène d'épaisseur régulière.
- 9 Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Taillage et cuisson des shortbread

Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6) en vue de la cuisson

- 1 des shortbread.
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur et retirer le film alimentaire.
- 3 Parer les bords de la pâte de manière à obtenir un carré régulier.
- 4 Tailler les shortbreads en carrés ou en rectangles.
- 5 A l'aide d'une spatule, déposer délicatement les shortbreads sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner les shortbreads à 170°C (Th.5-6) pendant 10 à 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les shortbreads du four.
- 2 Laisser les biscuits durcir pendant 2 minutes à la sortie du four.
- 3 Disposer les biscuits dans un plat de dressage en s'aidant d'une spatule.