



Biscuit Triangulaire

Üçgen Bisküvi



100 gr. de beurre
½ tasse de sucre en poudre
1,5 tasses de farine
1 cuillère à soupe de cannelle
½ cuillère à café de sel

- # Mélangez le beurre avec du sucre en poudre.
- # Rajoutez de la farine, de la cannelle et du sel. Pétrissez jusqu'à que tous les ingrédients soient bien mélangé.
- # Enroulez la pâte dans du plastique, puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, Sortez la pâte refroidie du réfrigérateur.
- # Faites des boules de pâte, puis ouvrez dans un plat de cuisson non huilé, avec les bouts de doigts, de la taille d'une assiette de dessert.
- # Après avoir ouvert les deux pâtes côte à côte, faites des formes avec une fourchette sur la surface des pâtes.
- # Laissez cuire les biscuits au four préchauffé à 180 degrés, pendant 12-15 minutes.
- # Dès la sortie du four, coupez les biscuits triangulairement.
- # Quand les biscuits sont complètement froid, déplacez sur une assiette à l'aide d'une spatule.

N-B: Il n'est pas conseillé d'ouvrir la pâte avec un rouleau, car c'est une pâte qui se disperse facilement.