



Les p'tits Biscuits d'Anita

Ingrédients pour environ 25 biscuits :

- 125 g de beurre
- 1 cuillère à café d'arôme de vanille
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de lait
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Colorant liquide couleur au choix

Recette :

Faites fondre le beurre.

Mettez dans un saladier le beurre fondu, le sucre et l'arôme de vanille. Mélangez le tout jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Si vous souhaitez colorer vos biscuits rajoutez quelques gouttes de [colorant liquide](#).

Dans un autre saladier, mélangez la levure à la farine. Ajoutez progressivement la farine et la levure au mélange précédent, jusqu'à obtenir une pâte souple.

Recouvrez le saladier d'un linge et laissez reposer 30 minutes dans le réfrigérateur.

Étalez la pâte sur environ 5mm d'épaisseur.

Découpez des figures avec les [emporte-pièces](#).

Disposez les biscuits sur du papier sulfurisé (ou des plaques de macarons retournées) et au four pendant 9 minutes à 160°C (th. 5).

Avant de déguster les biscuits faites les refroidir sur une grille pendant 5 minutes.

Régalez-vous.