



## You need

for 22 biscuits



**100g caster sugar**  
100 g de sucre en poudre



**200g butter**  
200 g de beurre



**300g flour**  
300 g de farine



# Shortbread biscuits

Shortbread

D'origine écossaise, ces délicieux biscuits au beurre sont parfaits à l'heure du thé. Très british!



**1** Cream the butter and caster sugar for five minutes.

Bats en pommade le beurre (à température ambiante) et le sucre, pendant 5 minutes.



**2** Add the flour and mix well. Knead the mixture with your hands.

Ajoute la farine et mélange bien. Malaxe la pâte avec tes mains.



**3** Roll into a rectangle. Put on baking paper and cut into 20 slices.

Étale la pâte (1,5 cm d'épaisseur, env.) pour former un rectangle. Place-la sur du papier sulfurisé et coupe-la en 20 parts.



**4** Put on a baking tray and bake for 20 to 30 minutes.

Mets la pâte découpée sur une plaque à pâtisserie et enfourne pendant 20 à 30 minutes.



Tu as réalisé cette recette? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : [facebook.com/iloveenglish.magazine](https://facebook.com/iloveenglish.magazine)