

# BISCUITS CHANDAIL D'HIVER



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Il n'y a rien de mieux qu'un chandail de laine quand il fait froid.  
Un chaleureux chandail en forme de biscuit!

## INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 1 1/2 tasse (375 ml) de beurre, ramolli
- 2 tasses (500 ml) de sucre granulé 4 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 5 tasses (1,25 L) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

## INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE

- 500 ml (2 tasses) de sucre à glacer
- 45 ml (3 c. à table) de lait
- 15 ml (1 c. à table) de sirop de maïs
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- Colorant alimentaire de votre choix

## PRÉPARATION

## BISCUITS CHANDAIL D'HIVER | 2

1. À l'aide d'un batteur sur socle ou d'un batteur à main, battre le sucre et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux.
2. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien battre entre chaque. Ajouter l'extrait de vanille et bien mélanger.
3. Dans un autre bol, combiner la farine tout usage, la poudre à pâte et le sel. Ajouter graduellement au mélange de sucre et de beurre. Bien mélanger.
4. Diviser la pâte et la façonner en deux disques. Envelopper de papier parchemin et de pellicule plastique, puis réfrigérer pendant au moins deux heures.
5. Lorsque la pâte est prête à cuire, préchauffer le four à 400 °F (200 °C) et retirer les disques du réfrigérateur un à la fois.
6. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin et mettre de côté. Abaisser la pâte sur une surface enfarinée, puis couper des formes de chandail. Cuire de six à huit minutes, en faisant attention de ne pas surcuire! Les biscuits sont prêts lorsque le dessous est légèrement doré.
7. Préparer le glaçage pendant que les biscuits refroidissent. Combiner le sucre à glacer, le lait, le sirop de maïs et l'extrait de vanille. Ajouter le colorant alimentaire de choix, si désiré. Étendre le glaçage sur les biscuits cuits, les y tremper ou utiliser une douille.

**Conseil :** Travailler rapidement pour décorer les biscuits de petits bonbons colorés tout de suite après les avoir glacés, avant que le glaçage ne fige.