

BISCUITS BOULE DE NEIGE



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

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ces biscuits boule de neige, également appelés biscuits de noce mexicains ou italiens, galettes russes ou boules aux pacanes, sont un classique des Fêtes. Tout comme un flocon de neige, ils fondent dans la bouche!

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer, réserver 1/2 tasse (125 ml) pour rouler et saupoudrer-
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- 2 1/4 tasses (310 ml) de farine tout usage
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- Facultatif : ajouter 1/2 tasse (60 ml) d'un des ingrédients suivants, au choix : M&M, cannes de bonbon concassées, pacanes hachées, noix de Grenoble hachées.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin. -

BISCUITS BOULE DE NEIGE | 2

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur à main, battre le beurre ramolli et le sucre à glacer en crème.
3. Ajouter l'extrait de vanille et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. -
4. Ajouter graduellement la farine et le sel.
5. Le mélange sera granuleux au début. Continuer de mélanger pendant quelques minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés et que la pâte forme une boule.
6. Si souhaité, ajouter les ingrédients facultatifs (p. ex., bonbons ou noix).
7. À l'aide d'une petite cuillère à biscuits, placer des boules de pâte sur les plaques de cuisson (ou former des boules en prenant 1 c. à table de pâte et en la roulant entre les mains).
8. Cuire au four pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que le dessous des biscuits commence à devenir légèrement doré.
9. Sortir du four. Laisser les biscuits refroidir sur les plaques de cuisson pendant quelques minutes.
10. Verser la 1/2 tasse de sucre à glacer dans un petit bol. Rouler les biscuits encore chauds dans le sucre.
11. Placer les biscuits sur une grille et laisser refroidir complètement.
12. Servir sur un plateau à biscuits festif et déguster! Les biscuits peuvent être conservés dans un contenant hermétique jusqu'à cinq jours ou congelés jusqu'à un mois.

Donne 26 biscuits-