

# BISCUITS CONFETTIS



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

Emplacement du    En ligne  
programme :

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

Rien n'annonce mieux une fête qu'un biscuit confettis! Remplis de bonbons décoratifs, ces biscuits sucrés sèmeront la bonne humeur!

## Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé
- 1 oeuf, à température ambiante
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de fécule de maïs
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de confettis arc-en-ciel

## Préparation

## BISCUITS CONFETTIS | 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 l'œuf et l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Dans un autre bol, combiner la farine tout usage, la fécule de maïs, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel
4. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
5. Ajouter les confettis à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elles soient juste combinées.
6. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, déposer les boules de pâte arrondies sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin.
7. Refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de mettre au four.
8. Lorsque la pâte est prête à cuire, préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
9. Cuire de 10 à 12 minutes, en faisant attention de ne pas surcuire! Les biscuits sont prêts lorsque le dessous est légèrement doré.
10. Laissez les biscuits refroidir pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille. Conserver dans un contenant hermétique.

**Portions :** 24 biscuits

**Conseil :** En refroidissant la pâte, on évite que les biscuits ne s'étalent trop dans le four.