



Biscuits glacés au lait de poule

Si vous aimez le lait de poule, ces biscuits sont faits pour vous!
Ils sont tendres et moelleux avec un glaçage aux épices et au lait de poule.

Ingrédients

Pour les biscuits:

2 tasses (500 ml) de farine tout usage
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2 ml) de sel
½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
¾ tasse (180 ml) de beurre, ramolli
½ tasse (125 ml) de sucre
½ tasse (125 ml) de cassonade
1 gros œuf
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
½ tasse (125 ml) de lait de poule

Pour le glaçage:

2 tasses (500 ml) de sucre à glacer
¼ tasse (60 ml) de lait de poule
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Tapiser deux plaques à biscuits de papier parchemin et mettre de côté.

Dans un bol moyen, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle; réserver.

Dans un grand bol, crémier le beurre avec le sucre et la cassonade à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter ensuite l'œuf et battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter l'extrait de vanille et le lait de poule, et bien mélanger. Incorporer lentement les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

À l'aide d'une cuillère à soupe, répartir la pâte sur les plaques à biscuits, en espaçant les biscuits d'environ 2 pouces. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laisser refroidir les biscuits sur la plaque pendant 2 minutes avant de les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Préparer le glaçage pendant que les biscuits refroidissent. Mélanger le sucre à glacer, la cannelle et le lait de poule dans un grand bol. Verser le glaçage dans une poche à pâtisserie ou utiliser une cuillère pour verser en filets sur les biscuits. Laisser les biscuits refroidir sur la grille jusqu'à ce que le glaçage soit sec.

Donne 30 biscuits.

