



### Liste

Ingrédients	J’en ai	Notes
Beurre vegan (earth balance) ou Margarine végétale	<input type="checkbox"/>	
Sucre	<input type="checkbox"/>	
Lait d’amande	<input type="checkbox"/>	
Extrait de vanille	<input type="checkbox"/>	
Farine tout usage	<input type="checkbox"/>	
Poudre à pâte c. à Soupe	<input type="checkbox"/>	
Sel	<input type="checkbox"/>	
Fécule de Maïs	<input type="checkbox"/>	
Sucre en poudre	<input type="checkbox"/>	

Igrédients			
Sucre en poudre	2	tasse	
Lait d’amande	2	c. à Soupe	+ 1/2 c. à thé
Extrait de Vanille	1	c. à thé	

### Instructions

- Tamiser le sucre en poudre. Cette étape est importante.
- Ajouter le sucre tamisé dans un bol avec le lait d'amande et mélanger avec un mélangeur à main. Ajouter l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse et brillante.
- Si c'est trop épais, ajoutez un peu plus de lait d'amande par la goutte. Si c'est trop maigre, ajoutez un peu de sucre en poudre (tamisé). Une fois que vous avez atteint la consistance désirée, glacer les biscuits et amusez-vous!
- Diviser et ajouter du colorant alimentaire si désiré. Faites-en plus au besoin. Le glaçage peut être conservé au réfrigérateur.

# Biscuits au Sucre Classiques

Des biscuits au sucre classiques, mais avec une twist plus 2017, c’est-à-dire des biscuits vegan! Tout ce que ca veut dire dans ce cas-ci, c’est qu’il n’y a pas d’oeufs ni produits laitiers dans cette recette! Parfait pour ceux qui sont allergiques, ceux qui veulent essayer quelque chose de nouveau, ceux qui aimeraient avoir une recette pour la visite, ceux qui aiment les bon biscuits moelleux, bref cette recette est pour tout le monde. Je vous garantie que vous ne pourriez en aucun cas savoir que cette recette n’est pas 100% classique! Si ma grand-mere était toujours de ce monde, elle approuverait ces biscuits, et serait forcée d’admettre qu’ils sont meme meilleurs que les siens. J’espère que vous allez adorer ces biscuits! Ils sont moelleux, et parfaits pour décorer avec la famille et les enfants!

Roxan

Ingrédients			
Beurre ou margarine sans produits laitiers	1	tasse	ou 2 Bâtons
Sucre	1 1/3	tasse	280g
Lait d’amande	1/4	tasse	
Extrait de vanille	3	c. à thé	
Farine tout usage	410g	2 1/3 tasse + 2 c à soupe	
Poudre à Pâte	1	c. à thé	
Sel	1/2	c. à thé	
Fécule de maïs	1 1/2	c. à soupe	

### Instructions

- Crémer le sucre et le beurre (température ambiante) dans un grand bol à mélanger.
- Ajouter le lait d'amande et l'extrait de vanille. Mélanger et mettre de côté.
- Dans un autre bol, mélanger ensemble les ingrédients secs.
- Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides.
- Mélanger de nouveaux pour bien combiner les ingrédients. Former la pâte en boule ou en disque sur une pellicule plastique. Couvrir et réfrigérer 30 minutes.
- Préchauffer le four à 350F.
- Diviser la pâte en deux. Rouler chaque moitié 1/4 de pouce d'épaisseur. Couper dans les formes souhaitées avec des emporte-pièces.
- Soulevez doucement avec un grattoir ou une spatule. Déposer sur une plaque à biscuits tapissée de parchemin.
- Cuire au four de 10 à 13 minutes, selon l'épaisseur et la taille des biscuits. Pour un biscuit moelleux ne les laisser pas dorer et cuire au four pour 10-11.
- Une fois que les biscuits sont cuits, laisser refroidir 1 minute, puis placer sur une grille de refroidissement. Conserver dans un récipient hermétique pendant 3-4 jours pour des résultats optimaux, se congèle.
- Une fois que les biscuits sont complètement refroidis, vous avez la possibilité de les glacer. Laissez le glaçage complètement sec avant de les mettre dans un récipient ou de les couvrir.

Auteur: Roxan Forest

La recette donne: 48 biscuits

Temps de cuisson: 11-13 minutes