

Shortbread

Cuisine: **English**
Food category: **Pastry**



Author: **Chloé Lasseron**

Company: **Retigo**

Program steps

Preheating:

165 °C

1

 Hot air

 100 %

 Termination by time

 00:35 hh:mm

 165 °C

 70 %



Ingredients - number of portions - 8		
Name	Value	Unit
bacon	225	g
All purpose flour	250	g
icing sugar	60	g
Salt	1	g

Nutrition and allergens	
Allergens: Gluten	
Minerals: Iron, Magnesium, Phosphorus, Sodium: 38758 mg	
Vitamins: Niacin, Thiamin	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	322.3 kJ
Carbohydrate	31.2 g
Fat	7.1 g
Protein	8.5 g
Water	17 g

Directions

Dans un grand bol, travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et léger.

Ajoutez la farine et le sel au mélange beurre-sucre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et sableuse.

Étalez la pâte dans un moule.

Piquez la surface des biscuits avec une fourchette pour créer un motif traditionnel et éviter qu'ils ne gonflent à la cuisson.

Enfournez jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur les bords.