

# Biscuits d’amour

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

200 grammes de farine (tamisée + un peu)
100 grammes de beurre
75 grammes de sucre cristallisé
1 œuf
1 pincée de sel
1⁄2 cuillerée à thé  poudre à lever
d'extrait de vanille

# Méthode de préparation

1. **Veillez à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante.**
2. **Versez tous les ingrédients dans un grand bol et pétrissez-les à la main ou au mixeur pour en faire une boule de pâte homogène. Enveloppez-la de film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins une heure.**
3. **Farinez le plan de travail et étalez la pâte jusqu'à une épaisseur de ± 1 cm. Utilisez un emporte-pièce en forme de cœur pour découper un maximum de petits cœurs dans la pâte. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire dans un four préchauffé à 160 °C pendant 20 minutes.**