



THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits impériaux

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 14 mins 42 N/A

Ingredients

- **Pâte à biscuits :**
- 2 tasses (500 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 3 1/4 tasses (800 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- **Garniture :**
- 1/2 tasse (125 mL) de tartinaide **Smucker's®** Pure aux framboises
- **Glaçage :**
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace
- 3 c. à table (45 mL) de lait
- 1 c. à table (15 mL) de beurre
- 21 cerises au marasquin, coupées en deux

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (190 °F). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le beurre dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit entièrement combiné, environ 2 à 3 minutes.

Step 3:

Combiner la farine avec la fécule de maïs dans un autre bol. Incorporer au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité.

Step 4:

Diviser la pâte en 4 morceaux. Abaisser un morceau de pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à environ 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Découper avec un emporte-pièce rond de 2 po (5 cm). Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant environ 1 po (2,5 cm) d'espace entre chaque biscuit. Continuer avec le reste de pâte. Recueillir les retailles et abaisser.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Step 6:

Garniture : étaler la confiture sur le dessous de la moitié des biscuits; couvrir du reste des biscuits.

Step 7:

Glaçage : battre le sucre glace avec le lait et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de lait à la fois si le glaçage doit être éclairci afin d'être étalé. Étaler le glaçage sur les biscuits. Décorer chaque biscuit d'une demi-cerise. Laisser le glaçage durcir avant de servir ou de faire geler.

Images

