

## BOUCHÉES FONDANTES

Faciles à préparer, ces petites douceurs exquises fondent dans la bouche comme neige au soleil.

Donne environ 48 biscuits.

\$\$ 🌀 🌀 🌀 ⚖️ ⚖️

1 t	beurre	250 ml
1/2 t	sucre glace	125 ml
1 1/2 t	farine	375 ml
1/2 t	fécule de maïs	125 ml

Au batteur électrique, travailler le beurre en crème légère. Incorporer petit à petit le sucre glace et bien battre. Dans un bol, tamiser la farine et la fécule de maïs. Ajouter petit à petit les ingrédients secs au mélange crémeux en battant sans arrêt. Sur des plaques à biscuits non graissées, laisser tomber la pâte par petites cuillerées.

Avec une fourchette farinée, aplatir légèrement la pâte. Cuire au four préchauffé à 300°F (150°C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient cuits sans être dorés.