

Sugar Shack Walnut Shortbread Cookies

with Maple Glaze

Sugar Shack

70 Minutes

Start here

Before starting, remove 8 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften for 1 hr. Gather all required baking tools.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, plastic wrap, silicone brush, spatula, large bowl, parchment paper, 2 small bowls, measuring cups, electric mixer

Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
White Sugar	½ cup
Brown Sugar	2 tbsp
Icing Sugar	¼ cup
Maple Syrup	2 tbsp
Walnuts, chopped	28 g
Unsalted Butter*	8 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Make shortbread dough

- Roughly chop **walnuts**.
- Add **8 tbsp softened butter, brown sugar, ½ cup white sugar, 2 tsp water** and **¼ tsp salt** to a large bowl. Using an electric mixer, beat on medium-high until light and fluffy, 4-5 min. (**NOTE:** If you don't have an electric mixer, you can beat the butter and sugar together using a wooden spoon but it will take longer.)
- Scrape down the sides of the bowl using a spatula, then add **flour** and **walnuts**. Beat again until combined, 1-2 min.
- Transfer **dough** to plastic wrap. Press **dough** into a rough log shape, then fold plastic wrap over **dough**. Roll **dough** horizontally across your workspace to form a **10-inch log shape**.
- Twist the ends of the plastic wrap to form a tight seal, then place in the freezer. Chill until firm, 15-20 min.



Bake cookies and make maple glaze

- Slice **dough log** into ¼-inch-thick rounds.
- Arrange **cookies** on the prepared baking sheet.
- Bake in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 15-17 min.
- Meanwhile, combine **maple syrup, icing sugar** and **a pinch of salt** in another small bowl.



Preheat the oven and prep

- Meanwhile, preheat the oven to 350°F.
- Line a baking sheet with parchment paper.
- Add **1 tbsp water** to a small bowl.
- Remove **dough log** from the freezer and remove plastic wrap, then gently brush **water** all over the outer surface of **dough**.
- Sprinkle **remaining white sugar** over top while gently rotating **log** to cover the entire surface. Press **sugar** down firmly to adhere.



Glaze cookies and serve

- Transfer **cookies** to a wire rack to cool completely.
- Working with **one cookie** at a time, gently dip the top of the **cookie** into the **maple glaze**. Let **any excess glaze** run off and transfer back to the wire rack.
- Repeat with **remaining cookies** and **glaze**.
- Transfer **cookies** to a serving platter.

Biscuits sablés aux noix de Grenoble façon cabane à sucre

avec glaçage à l'érable

Cabane à sucre

70 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer du frigo 8 c. à soupe de beurre et laisser ramollir pendant 1 h dans un endroit chaud. Rassembler le matériel requis.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pellicule plastique, pinceau à pâtisserie en silicone, spatule, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer, batteur électrique

Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Cassonade	2 c. à soupe
Sucre à glacer	¼ tasse
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Noix de Grenoble, hachées	28 g
Beurre non salé*	8 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire la pâte à biscuits

- Hacher grossièrement les **noix**.
- Dans un grand bol, ajouter **8 c. à soupe de beurre ramolli, la cassonade, ½ tasse de sucre blanc, 2 c. à thé d'eau et ¼ c. à thé de sel**. À l'aide d'un batteur électrique, battre à vitesse moyenne-élevée de 4 à 5 min, jusqu'à consistance légère. (**REMARQUE** : À défaut d'un batteur électrique, utiliser une cuillère de bois, mais cela prendra plus de temps.)
- Avec une spatule, racler les parois du bol vers le bas, puis ajouter la **farine** et les **noix**. Battre à nouveau de 1 à 2 min, jusqu'à consistance homogène.
- Transférer la **pâte** sur une pellicule plastique. Façonner grossièrement la **pâte** en forme de bûche, puis replier la pellicule plastique par-dessus. Rouler la **pâte** horizontalement pour former une bûche de **25 cm (10 po)**.
- Tourner sur elles-mêmes les 2 extrémités de pellicule plastique pour emballer hermétiquement la **bûche**, puis placer au congélateur de 15 à 20 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit ferme.



Cuire les biscuits et faire le glaçage

- Couper la **pâte** en rondelles de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur.
- Disposer les **biscuits** sur la plaque à cuisson.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 17 min, jusqu'à ce que les **biscuits** soient légèrement dorés.
- Entre-temps, dans un autre petit bol, mélanger le **sirop d'érable, le sucre à glacer et une pincée de sel**.



Préchauffer le four et préparer

- Entre-temps, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un petit bol, ajouter **1 c. à soupe d'eau**.
- Retirer la **pâte** du congélateur, retirer la pellicule plastique, puis badigeonner délicatement d'**eau** toute la surface extérieure de la **bûche**.
- Parsemer la **pâte** du **reste du sucre blanc**, en faisant rouler la **bûche** pour recouvrir toute sa surface. Presser le **sucre** fermement pour qu'il adhère bien à la surface.



Glacer les biscuits et servir

- Transférer les **biscuits** sur une grille de refroidissement, jusqu'à refroidissement complet.
- Tremper délicatement le dessus de **chaque biscuit** dans le **glaçage à l'érable**. Laisser l'**excès de glaçage** s'écouler, puis remettre les **biscuits** sur la grille.
- Transférer les **biscuits** dans un plat de service.