Biscuits sans oeuf, saveur amande

Dessert Facile

Préparation : 15 mn
Repos : 15 mn
Cuisson : 10 mn

Une recette de biscuits sans oeuf... mais riche en beurre ! Normal pour une bretonne !

Ingrédients

- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- 25 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de lait
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez à la main le beurre, la farine et le sucre.
2. Ajoutez ensuite le miel, le lait et l'extrait d'amande amère. Malaxez encore, de manière à obtenir une boule de pâte.
3. Réservez cette boule pendant 15 minutes au réfrigérateur.
4. Au bout de ce temps, farinez votre plan de travail et munissez-vous de votre rouleau à pâtisserie pour étaler votre pâte sur un demi centrimètre d'épaisseur.
5. Formez vos biscuits (je me suis servie d'un verre à shooter) et déposez-les sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfournez une dizaine de minutes à 180°C (th.6). Surveillez car vos petits biscuits vont vite se colorer... et si vous les laissez trop longtemps au four, ils risquent d'être durs.

Proposé par

Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog Bleu indigo et chocolat chaud

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode