

Petits biscuits à la fève tonka



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

La fève tonka est de plus en plus appréciée pour son arôme chaud qui n'est pas sans rappeler le caramel, la vanille ou l'amande...

Ingrédients

- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 1 cc de levure chimique
- quelques râpures de fève tonka

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Prenez un saladier et mélangez le sucre et le beurre fondu. Râpez une fève tonka à l'aide d'une râpe à muscade. Il n'en faut pas beaucoup car son parfum est assez fort. Et mélangez à la préparation précédente.
- 2 Ajoutez les oeufs un à un, puis la farine et la levure. Travaillez bien le tout. À l'aide d'une poche à douille, remplissez vos empreintes de la pâte ainsi obtenue.
- 3 Mettez vos gâteaux dans le four à 150°C (th.5) pendant 20 minutes. Démoulez et laissez-les refroidir. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

