

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BISCUITS AU SARRASIN

**200g farine T.55 - 50g farine de sarrasin - 130g beurre 1/2 sel
pommade - 90g sucre glace - 1 oeuf -**

Mélanger les 2 farines. Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter l'oeuf et mélanger à nouveau. Ajouter les farines et mélanger sans trop travailler la pâte. Former une boule. L'emballer de film alimentaire, entreposer au réfrigérateur 3h00 minimum ou une nuit.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné et découper à l'aide d'un emporte-pièce. Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 10 à 12 minutes. Refroidir sur une grille.

A conserver dans une boîte en fer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr