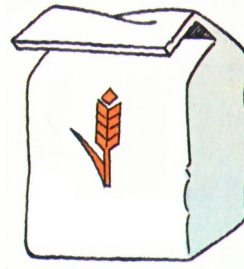


Recette des **biscuits au miel**

Il faut:

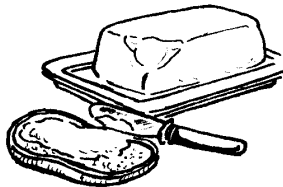
- 300 grammes
de farine



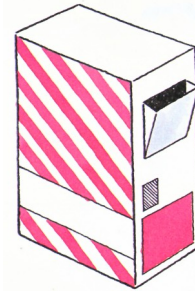
- un œuf



- 100 grammes
de miel:
3 grosses cuillérées



- 100 grammes
de beurre



- 50 grammes
de sucre

- 1/2 cuillère à café
de bicarbonate
de soude

1/ Faire fondre
le beurre et le miel
s'il est dur.



2/ Tout mélanger
dans un saladier.



Ajouter de la farine si nécessaire
pour que la pâte soit aussi ferme
que de la pâte à modeler.

3/ Malaxer
à la main.



4/ Modeler
des formes de
la taille d'une noix.



5/ Faire cuire au four,
sur une tôle légèrement beurrée,
thermostat 5
pendant 10 minutes.

