

Petits Biscuits Recette : Juliette



Ingrédients :

- 400 g de farine
- 300 g de sucre
- 1/2 sachet levure chimique
- 4 Oeufs
- amandes, noix, pignons, raisins
- 50g beurre mou
- sel

Préparation :

- Avant tout mettre des gants latex, la pâte colle aux mains.
- Mélanger la farine, le sucre, ½ cuillère à café de levure chimique, une pincée de sel
- Ajouter 4 œufs et le beurre
- Ajouter la garniture suivante : amandes, noix, pignons concassés grossièrement, raisins secs trempés dans rhum
- Amalgamer le tout, la pâte doit être très collante
- Façonner des petites boules et les poser sur du papier sulfurisé
- Mettre au four chaleur tournante à 180°C, il faut qu'ils soient bien dorés, temps cuisson estimatif 15mn