

Hélenettes

Pour 12 biscuits

2 jaunes d'œufs

100g de sucre

100g de farine

100g de poudre d'amande

80g de beurre

1 cuil à café d'eau de fleur d'oranger

graines de pavot, de lin, de sésame ou grué de cacao

Faites préchauffer le four à 200°C.

Faites fondre le beurre au micro onde.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez la poudre d'amande, la farine, l'eau de fleur d'oranger, le beurre et éventuellement les graines que vous avez choisies. Mélangez et quand la pâte est bien homogène formez des petites boules, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, aplatissez-les avec les doigts ou une fourchette, saupoudrez les graines si vous ne les avez pas incorporées à la pâte et enfournez à 200°C pendant 10 minutes.