

BISCUITS AU LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ (thermomix)



Ingrédients :

- 125 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 200 g de lait concentré sucré
- 350 g de Maïzena

Préparation :

- Préchauffer le four à 160°
- mettre dans le bol, le beurre, le jaune d'œuf et le lait concentré sucré.
- Mélanger 15 secondes, vitesse 4
- Ajouter la Maïzena et mélanger à nouveau 15 secondes, vitesse 4,5.
- Racler les parois du bol et recommencer
- Il faut obtenir une belle pâte bien lisse et épaisse.
- Prélever une cuillerée de pâte de la grosseur d'une belle noix et la rouler en boule.
- La déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile Siplat ou d'une feuille de papier sulfurisé.
- Répéter l'opération avec toute la pâte.
- Espacer suffisamment les boules car elles vont un peu s'étaler à la cuisson
- Enfourner la plaque pour 12 à 15 minutes.
- Les biscuits doivent rester très pâles.
- Ils vont durcir en refroidissant.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog de [COOKING JULIA](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>