

Biscuits de la Joie

*Recette de Sainte Hildegarde de Bingen
réalisée en vidéo sur la chaîne YouTube 'KTOTV', par Sœur Marie,
bénédictine à Maredret (Belgique)*

<https://www.youtube.com/watch?v=q-GkjlBzbE>

190 gr de beurre fondu
140 gr de sucre roux
70 gr de miel
Épices de la Joie en poudre :
 20 gr de cannelle
 20 gr de muscade
 10 gr de girofle
2 œufs
450 gr de farine d'épeautre
3 gr de sel
2 c à c de levure
1 c à c de bicarbonate
100 gr de poudre d'amandes

Faire fondre le beurre, le sucre, le miel et les épices. Y ajouter les œufs entiers battus.
À part mélanger la farine avec le sel, la levure et le bicarbonate.
Faire un puits dans la farine et y verser le mélange liquide.
Pétrir doucement, ajouter les amandes et pétrir à nouveau.
Diviser la pâte en 4 petits saucissons et réserver au frigo pendant une heure.
Débiter les petits saucissons en tranches que l'on dispose sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Enfourner pour 10 à 12 minutes à 180° et laisser refroidir sur une grille.

Régalez-vous dans la Joie de Sainte Hildegarde !