

BISCUITS 'PIRATE'



Ingrédients

Pour 30 biscuits

- 170 g de beurre, température ambiante
- 100 g de miel liquide
- 1 œuf
- 315 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel



Préparation

Mélange le beurre et le miel à l'aide d'un mixeur. Ajoute l'œuf et mélange à nouveau.

Verse la farine et le sel et mélange jusqu'à obtenir une pâte molle. Laisse reposer la pâte au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Étends la pâte sur une surface de travail farinée et assure-toi de saupoudrer aussi le dessus de ta pâte avec de la farine.

Utilise un emporte-pièce rond pour découper les cookies. Dessine des visages de pirates avec le dos d'un couteau et une brochette.

Fais cuire tes biscuits au four préchauffé à 170 °C pendant 10 à 12 minutes. Laisse refroidir complètement sur une grille à gâteau.



Partage tes recettes #kidibul

