

## BISCUIT POUR VOS TOUT PETITS



*Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 20*

### Ingrédients:

- 50g Beurre
- 30g Sucre Roux (pour ma part j'utilise de canne complet Jacutinga)
- 150g Farine d'épeautre
- 1 oeuf

### Préparation:

- Placer 50g de beurre dans le bol avec 30g de sucre vous bien sur diminuer le sucre. mélanger 30sec/vitesse 4.
- Ajouter l'oeuf puis mélanger à nouveau 30 sec / vitesse 4.
- Puis enfin rajouter la farine et mélanger 1 min/ vitesse 4
- Préchauffer le four à 180°: Former une boule à la main pour qu'elle soit bien homogène.
- La travailler ensuite avec le rouleau à pâtisserie pour l'aplatir puis former vos petits biscuits en leurs donnant la forme qui fera craquer vos bébés.
- Placer sur une plaque à gâteau recouverte d'un papier sulfurisé puis enfourner 20 minutes à 180°

### Astuces:

Sucre roux complet



Farine d'épeautre

