

BISCUITS BÉBÉ ORANGE & FARINE COMPLÈTE



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 150g Farine d'épeautre
- 150g Farine complète
- 100g Beurre
- 20g Sucre Brun Bio
- 1 Zeste d'orange
- 2 Oeufs
- 1/2cc Cannelle en poudre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Placer 100g de beurre avec 20g de sucre et le zeste d'une orange 1/2 cc de poudre cannelle mélanger 30 secondes / vitesse 4.
- Ajouter les 2 oeufs puis mélanger 30 sec/ vitesse 4.
- Rajouter les deux farine 150g d'épeautre et 150g de farine complète et mélanger 30 sec/ vitesse 4.
- Former une boule et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie formez vos biscuits et les placer 15 minutes au four.