

BISCUIT MAISON



Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 100g Sucre
- 370g Farine de semoule
- 200g Beurre
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Sucre vanillée

Préparation:

- Placer dans le bol 100g de sucre, ajouter 200g de beurre, 370g farine semoule, l'œuf, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé, puis mixer 25-30 sec/vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Retirer la pâte du bol et la façonner en une boule légèrement aplatie
- Préchauffer le four à 180°: Pour former les biscuits: prendre un boule de pâte la faire tourner dans les paumes des mains, légèrement aplatis puis le placer sur une plaque de four à l'aide d'une fourchette aplatis le dessus du biscuit
- Placer les biscuits 25 minutes au four à 180°