

LES BISCUITS DE LA JOIE

Ingrédients pour 15 biscuits

- 30g de beurre
- 10g de sucre roux
- 80g de farine d'épeautre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 clou de girofle



Préparation des biscuits

- 1 - Je commence par mélanger les épices (noix de muscade et cannelle) à la farine dans un saladier
- 2 - Je mets le beurre, le sucre roux, le miel et le clou de girofle dans une casserole. Ensuite je donne ma casserole à un adulte pour la cuisson.



étape 1



étape 2

3 - Je retire le clou de girofle et verse le contenu de la casserole dans le saladier avec l'aide d'un adulte.

4 - Je mélange d'abord avec la spatule puis je forme une boule avec mes mains.



étape 3



étape 4

5 - Puis je réalise de petites boules de pâte (ou j'utilise un emporte-pièce) que je dispose sur une plaque.

6 - Enfin je demande à un adulte de faire cuire les biscuits pendant 10 à 15 minutes dans un four à 180°.



étape 5



étape 6