

DES BISCUITS RÉCONFORTANTS

À tes fourneaux ! Suis la recette pour réaliser de bons petits biscuits à la cannelle. Ils peuvent se conserver dans une boîte hermétique.

Cuisine avec un adulte ces biscuits :

Ce dont tu auras besoin :

- 280g de farine
- 100g de sucre (sucre blond de préférence)
- 100g de beurre
- 60g de miel
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 3 cuillères à café de cannelle en poudre

1



Dans un saladier, mélange la farine, la levure et la cannelle puis forme un petit puits au centre.

3



Verse le mélange liquide dans le puits que tu as formé dans le mélange sec et pétris la pâte.

4



Étale la pâte sur un plan de travail fariné et découpe tes biscuits à l'aide du patron.

2



Fais fondre le beurre et laisse-le refroidir. Lorsque le beurre est refroidi, ajoute le miel, le sucre, et l'œuf et mélange bien.

5



Enfourne pour 6 à 8 minutes à 180°C et laisse refroidir complètement avant de manger les biscuits. Tu peux les saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Utilise ce patron pour découper tes biscuits en forme de tête d'Edgar.



Voici de bons biscuits appétissants et gourmands pour les soirées de décembre !