

Biscuits au miel

ingrédients pour 45 biscuits :

350g de farine
100g de beurre salé mou
100g de miel liquide
80g de cassonade
1 gros oeuf

1 sachet de levure chimique

les graines d'une gousse de vanille

1 ou 2 cuillères à soupe de lait (si la pâte est trop sèche)

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une boule de pâte genre
pâte sablée.

Sur une surface farinée, étaler la pâte sur une épaisseur de 5
millimètres.

Découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce et les disposer sur une
plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner à 180°C pendant 10 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.

A conserver dans une boîte en fer pendant 1 semaine.