

Biscuits à la cardamome

Ingredients
50g de beurre très mou
2 oeufs
200g de farine
50g de sucre
1/2cuillère à café de cardamome en poudre

Étape de la recette

- Pour 12 biscuits de 6cm -

Dans le bol mettre le beurre et la farine 20s/vitesse 4.5

Ajouter le reste des ingrdients 40s/vitesse 4

Faire une boule avec la pte, la filmer et la mettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte entre 2 feuilles de papier four

Emporte-picer, placer sur une silpat ou du papier sulfuris et enfourner 15 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr