

BN maison à la pâte à tartiner

Pour environ 20 biscuits

Repos : 15 minutes · Cuisson : 15 minutes à 160 °C



INGRÉDIENTS

240 g de farine T55

100 g de beurre mou, demi-sel de préférence

80 g de sucre glace

40 g de poudre d'amande

2 pincées de fleur de sel

1 œuf

Pâte à tartiner, ou confiture

ON PASSE EN CUISINE

Prépare la pâte

Mélange le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoute la poudre d'amande, la fleur de sel et l'œuf.

Étape 2

Incorpore la farine, puis forme une boule sans trop travailler la pâte pour garder des biscuits croustillants. Filme-la et laisse-la reposer 15 minutes au réfrigérateur.

Façonne et fais cuire les biscuits

Préchauffe le four à 160 °C. Presse de petites boules de pâte dans un moule à visages. Passe la lame d'un couteau sur le dessous pour avoir des biscuits bien plats. Enfourne 15 minutes.

Garnis les biscuits

Laisse-les refroidir complètement avant de les démouler. Mets la pâte à tartiner dans une poche à douille, ou dans un sac congélation dont tu coupes un coin. Dépose-en dans les yeux et la bouche. C'est prêt, régale-toi !