

# PETITS BISCUITS ALSACIENS AU MIEL

Dimanche 18 décembre 2016

A préparer à l'avance et merci au site bredele.fr .Bien sûr, j'ai un peu allégé comme d'habitude



Petits biscuits alsaciens au miel : 30 biscuits et 1pp-1,5 sp par biscuit

- 150 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf\*

-75 g de beurre à 41 %

-2 cuillérées à soupe de miel

Préparation 30 minutes –repos 1 heure- cuisson 12 minutes

Préchauffer le four 180°

Dans une jatte, mélanger la farine et le sucre

Fondre le beurre et le rajouter à la préparation précédente avec l'œuf et le miel

Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer de petites boules de 2 cm bien espacées. Les aplatir avec les dents d'une fourchette et les enfourner 12 minutes

Les sortir, les décoller et les laisser refroidir sur une grille.

A congeler si nécessaire

Pour 16h : thé ou un café sans sucre (0pp- 0 sp) – 10 g d'amandes (2pp- 2 sp) – 2 biscuits alsaciens (2pp- 3 sp) – 1 kiwi (0pp- 0 sp ) .Total : 4pp- 5 sp

Très bon dimanche avant celui de Noël