

Petits délices au miel

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 12 minutes

Temps d'attente: 30 minutes

Ingrédients (6 personnes)

1c à c de zestes de citron

3c à s de Miel liquide

2 jaunes d' oeufs

130 g de beurre ramolli

80 g de sucre

250 g de farine

Préparation

Étape 1 :

Mettre la farine dans la jatte.

Au centre, rassembler le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre ramolli, le zeste de citron et le miel.

Étape 2 :

Mélanger du bout des doigts sans trop pétrir.

Ramasser en boule et réserver au frigo emballé dans un film alimentaire.

Laisser minimum 30 minutes

Étape 3

Faire chauffer le four à 150°

Sortir la boule de pâte du frigo et l'étaler sur 5 mm et découper de jolies formes à l'aide d'emporte-pièces .

Déposer les futurs biscuits sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire pendant 10 à 12 minutes .

