

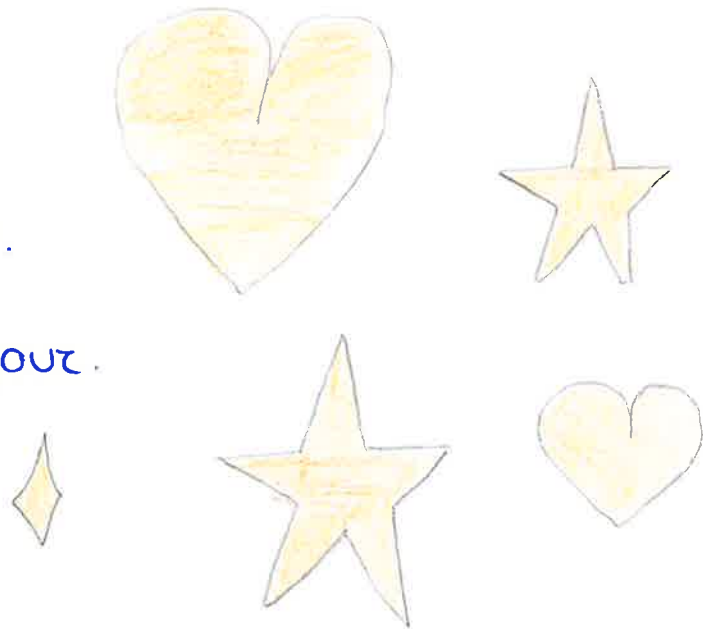
LES BISCUITS

INGRÉDIENTS:

- 200 grammes de farine.
- 50 grammes de sucre.
- 100 grammes de beurre fondu.
- Un peu de sel
- Un œuf battu.

UTENSILES:

- Un saladier.
- Une fourchette.
- Une cuillère.
- Un papier de four.
- Une passoire
- Un rouleau.
- Moules.



PRÉPARATION:

Chauffer le four. Verser la farine dans le saladier. Ajouter le beurre et le mélanger avec la farine. Ajouter le sucre et l'œuf, et mélanger tout avec la fourchette.

Sortir la masse et fariner la table et le rouleau. Passer le rouleau sur la masse jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm et couper la masse avec les moules.

Mettre la masse au plateau du four.

Mettre les formes dans le four durant 20-25 minutes. Sortir du four. Et ça y est.

BON APPÉTIT!

Inés Fernández Martínez