

BISCUITS MOËLLEUX AU MIEL

Ingrédients:

FARINE (300g)



BEURRE (100g)



SUCRE (100g)



LAIT (80 ml)

LEVURE



MIEL (4 cuillerées à soupe)



Ustensiles :

SALADIER



COUTEAU



VERRE DOSEUR



CUILLERE EN BOIS

BOL



PLAQUE A FOUR



1-Mélanger la FARINE, le SUCRE, la LEVURE, le LAIT, le MIEL et le BEURRE fondu



2-Sur la plaque recouverte de papier cuisson, faire des petites boules de la taille d'une noix.



3-Cuire au four (th 6/7) durant environ 15 min. Les biscuits doivent être dorés.



BON APPETIT !