

LES BISCUITS À LA FOURCHETTE

Ingrédients

250 g de beurre fondu

300 g de sucre en poudre

3 jaunes d'œuf

$\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique

1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger

1 verre à thé d'huile

De la farine

Préparation

Mélanger le beurre fondu, le sucre semoule, les œufs, la levure, l'eau de fleur d'oranger et l'huile.

Ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte non collante.

Former des boudins d'environ 1,5cm d'épaisseur et de 3 à 4 cm de longueur.

Les placer sur une plaque de cuisson en les espaçant.

Tremper les bâtonnets dans le sucre semoule.

À l'aide d'une fourchette, écraser les bâtonnets.

Enfourner 10 minutes à 200°C.