



Biscuits à la cardamome

Ingredients

50g de beurre très mou

2 oeufs

200g de farine

50g de sucre

1/2cuillère à café de cardamome en poudre

Étape de la recette

- Pour 12 biscuits de 6cm -

Dans un grand rcipient ou sur votre plan de travail, mlanger la farine et le beurre.

Incorporer les oeufs puis le sucre et la cardamome

Faire une boule avec la pte, la filmer et la mettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte entre 2 feuilles de papier four

Emporte-picer, placer sur une silpat ou du papier sulfuris et enfourner 15 minutes