



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 récipient ou sur votre plan de travail, mélanger la farine et le beurre.

Incorporer les oeufs puis le sucre et la cardamome

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

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier à four

Emporte-piécér, placer sur une silpat ou du papier sulfurisé et enfourner 15 minutes