



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 le bol mettre le beurre et la farine 20s/vitesse 4.5

Ajouter le reste des ingrédients 40s/vitesse 4

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

Préchauffer le four 170C

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier four

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