

Bonjour chers voisins,

Peut-être l'avez-vous senti :
j'ai fait des petits biscuits !
Oui, ma première fournée
est toujours un peu brûlée...
désolé.

Mais pour vous, en voici
quelques-uns de réussis ! Si
vous les trouvez bons, vous
pouvez, pourquoi pas, en
préparer vous aussi... je
vous joins ma recette !

Tomte

Les biscuits de lutin de Tomte

- 225 g de farine de blé
- 110 g de sucre
- 150 g de beurre froid
coupé en petits morceaux

Mélanger farine, sucre et
beurre et bien malaxer.

Étaler la pâte, la découper
avec des emporte-pièces et
répartir les biscuits sur une
plaque.

Saupoudrer de pépites de
chocolat ou de décorations
en sucre.

Faire cuire au four à 175 °C
pendant 10 à 15 min.