



*La
Source*

BISCUITS AUX EPICES ET GRAINES DE TOURNESOL COURGE

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 11 minutes

Pour une douzaine de biscuits

Cout estimé : 3,45 euros

.....

Ingrédients

50g de beurre doux
50g de sucre de canne blond
1 oeuf
140g de farine de blé T65
1 cuillère à café de poudre à lever
Mélange 5 Epices : 1,5 cuillère à café
Une pincée de sel
Une poignée de graines tournesol
Une poignée de graines courge

Matériel

Une casserole
Un saladier
Du film plastique

Préparation

Préchauffez le four à 200°C
Faire fondre le beurre
Attendre qu'il refroidisse un peu
Ajouter le sucre et l'oeuf pour obtenir un mélange homogène
Versez le mélange dans le saladier
Puis ajoutez les graines
Ajoutez le reste des ingrédients (farine, poudre à lever, sel, épices)
Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène, pas trop grasse.
Rectifiez en rajoutant de la farine ou du sucre selon la texture.

Laissez reposer la pâte au minimum 1h
Tranchez en rondelles et disposez sur du papier sulfurisé.
Enfournez pendant 11 min à 180°C
Sortir quand les biscuits sont beaux et dorés.
Laissez reposer.

