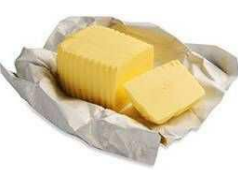


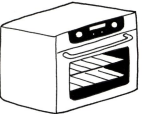
BISCUITS MOELLEUX AU MIEL



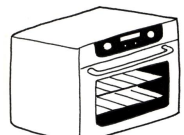
Ingrédients (pour environ 25 biscuits) :

					
300 g de farine	100 g de beurre	100 g de sucre	80 mL de lait	1 sachet de levure	4 cuillère à soupe de miel liquide

Ustensiles :

								
1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 couteau	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, le sucre et la levure.
3		Ajoute le lait, le miel liquide et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, fais des petites boules de la taille d'une noix.
5		Fais cuire 12 à 15 minutes à 180°C.