

Les biscuits sans œufs

Fiche 184
Supplément à Jmagazine
n° 334 - novembre 2020

Ingrédients



1 pot de crême fraiche
(le pot servira de mesure)



du sucre : 1 pot

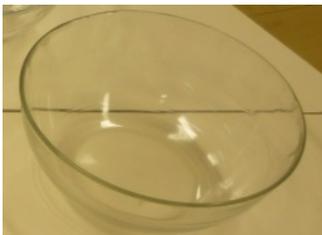


de la farine : 2 pots



des bonbons ronds

Ustensiles



un saladier



une plaque de four
recouverte de papier cuisson



une cuillère
à soupe



1 - Vide le pot de crème dans le saladier.



2 - Verse le sucre et mélange.



3 - Verse la farine et mélange bien.



4 - Fais des petits tas avec une cuillère sur le papier cuisson.



5 - Dépose des bonbons pour faire des yeux.



6 - Enfourne la plaque 20 minutes à 180 °C (th. 6).

