



Biscotins de Bédarieux

Préparation

Ingédients

Pour un kilo de gâteaux :

500 g de farine

250 g de sucre
cristallisé

125 g de beurre

1 œuf

1/4 de litre de lait

1 citron

Faire fondre le beurre dans le lait tiède. Il est important que le lait ne soit pas trop chaud. Mélanger dans une terrine l'œuf et le sucre.

Ajouter le zeste de citron râpé, le lait plus le beurre.

Incorporer la farine petit à petit sans faire de grumeaux.

Laisser reposer 5 à 10 mn.

Disposer la pâte en petits tas sur la plaque à pâtisserie beurrée.

Cuire à four chaud pendant 10 mn.