

BISCUITS A L'EPEAUTRE



Pour 20 à 30 petits biscuits selon leurs tailles :

- 500 g de farine d'épeautre
- 1 bâton de cannelle
- 200 g de sucre
- 4 c à soupe de lait
- 2 œufs
- 150 g de beurre

Coupez le beurre en petits morceaux et laissez le à température ambiante afin qu'il ramollisse.

Mettez le bâton de cannelle avec le lait et faites chauffer le tout dans une casserole. Laissez infuser une 1/2 heure environ.

Retirez le bâton de cannelle du lait. Mélangez la farine et le sucre. Ajoutez les œufs, le lait et le beurre. Pétrissez jusqu'à la formation d'une boule. Laissez reposer une heure au frigidaire.

Préchauffez le four à 200 °C. Sur un plan de travail, mettez un peu de farine. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte de 1 cm d'épaisseur. Découpez des cercles avec un emporte pièce ou un verre.

Faites cuire 10 à 15 minutes au four. Laissez refroidir avant de déguster.