

Biscuits croque-moelleux



Temps de préparation: 10 mn

Temps d'attente: 30 mn

Temps de cuisson: 10 mn

Ingrédients pour 24 biscuits:

- 150 g de farine
- 90 g de beurre doux mou
- 80 g de sucre blond
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de lait fermenté
- 1 cuillère à café de sel fin

Recette:

- Bien mélanger tous les ingrédients ensemble et laisser reposer la pâte 30 mn.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Sur une plaque de pâtisserie antiadhésive, déposer des petits "tas" de pâte assez espacés car ils s'étalent à la cuisson.
- Cuire dix minutes à 150°C/180°C (th 5-6).
- Laisser refroidir avant de déguster et conserver dans une boîte hermétique.