



Digestive biscuits



Ingrédients :

175g de farine complète, 25g de flocons d'avoine, 1/2 sachet de levure, 1 pincée de sel, 40g de sucre roux, 75g de beurre fondu, lait.

Préparation :

Mélanger les ingrédients avec le beurre fondu de façon à obtenir une pâte sablée et grumeleuse.

Amalgamez le tout avec du lait en le versant petit à petit (j'ai du mettre, je pense, l'équivalent de 2 cuillères à soupe) pour obtenir une pâte uniforme.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.

Mettez à cuire à four chaud (190°) pendant 10 petites minutes chez moi (bulle préconise 25 minutes mais ça aurait plus que cramer!!)

Régalez vous bien!