



Ingrédients :

150 g de beurre mou

140 g de cassonade brune

1 cac de bicarbonate de soude

½ cac de cannelle en poudre

4 cas de lait

250 g de farine

Préchauffer le four à 180°

Mettre dans un saladier la farine tamisée, ajouter le bicarbonate de soude, la cannelle en poudre, la cassonade, bien mélanger, ajouter le beurre et le lait, travailler jusqu'à obtention d'une pâte souple, et laisser reposer plusieurs heures au réfrigérateur

Étalez sur 3 mm, et découper à l'emporte pièce

Cuire au four 10 mn



Imprimer la recette