Honey sweets

100 grammes de farine

1 œuf

1cuil a soupe de miel

5grammes de beurre de cacahuètes

60 grammes de beurre

1 cuil a the de ‘’baking soda ‘’(levure chimique)

35 grammes de flocons d’avoine

½ sachet de sucre vanillé

Préchauffez le four 175°

Chauffer le beurre de cacahuètes +miel

Mêlez tous les ingrédients, quand la pâte est homogène, formez vos gâteaux, cuire au four une quinzaine de minutes

Pour les conserver plus longtemps, le lendemain, je les repasse au four a150°

Entre ½ heure et 1 heure, ainsi ils sont biens secs et se conservent très longtemps.

Cette astuce est valable pour toutes les autres recettes !