

Ingrédients

Pour 25 à 30 biscuits :
250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
1 œuf
Confiture



Préparation

Mélangez dans un saladier : la **farine**, le **sucre**, l'**œuf** et le **beurre** en petits morceaux. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faites une boule et laissez reposer la pâte pendant 30 minutes à température ambiante.

Étalez la pâte d'une épaisseur de plus ou moins 5 mm. Réalisez un premier biscuit en appuyant sur la base du découpoir après l'avoir positionné sur la pâte. Faites un second biscuit en appuyant sur la base et le poussoir du découpoir afin de réaliser un biscuit avec la forme intérieure découpée.

Faites cuire les biscuits à 180° C pendant 10 à 15 min selon l'épaisseur. Après cuisson, étalez de la confiture sur le premier biscuit puis collez le second dessus.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine!

Moules à
biscuits
by SCRAPCOOKING

Des biscuits fourrés
en un tour de main!



16⁵⁰€

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
design.be

