






LES BISCUITS DE JULIA



Ingrédients : Pour 30 biscuits

- 1 pot de 10cl de crème fraîche épaisse 
- 1 pot de 10cl de sucre en poudre 
- 1 pot de 10cl de farine 

Matériel :

- 1 saladier 
- 1 fouet 
- Du papier sulfurisé 
- Une cuillère à café 
- Un four 

Réalisation : Le pot de crème fraîche sert de mesure

1) Verser la crème fraîche dans le saladier



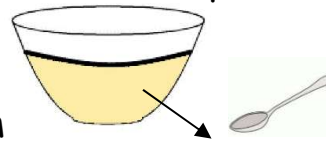
2) Remplir le pot de sucre. Verser le sucre en poudre dans le



3) Remplir le pot de farine. Verser la farine dans le



4) Avec la cuillère à café faire des petits tas de pâte sur le papier



5) sulfurisé ($\frac{1}{2}$ cuillère) tous les 8 cm



6) Poser le papier sulfurisé sur la plaque du four et faire cuire pendant 15 mn à 180 °

