

Biscuits de la Ferme de la Pharmacie

La pâte de base (à mettre dans un robot dans l'ordre, ou à mélanger manuellement dans un saladier)

- 250g de farine au choix : blé anciens T80 ou T130, petit épeautre ou sarrasin
- 125 à 150 g de sucre roux
- Ajouts au choix (voir idées ci-dessous) environ 50g
- Mélanger une première fois

Ajouter :

- 120 à 140 g de beurre en petits morceaux
- 1 œuf entier

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte compacte.

Faire un boudin de 4 à 5 cm de diamètre et mettre au réfrigérateur quelques heures (ou 1/4h - 1/2h au congélateur).

Préchauffer le four à 210°C, découper des rondelles de pâte d'un peu moins d'un centimètre d'épaisseur, et les mettre sur une plaque en évitant qu'elles se touchent. Cuire 10 à 11mn.

Laisser refroidir et dégustez ou stocker pour quelques jours !

Quelques idées d'ajouts :

- Noisettes grillées
- Graines de chia
- Pépites de chocolat

Ou

- Noix de coco
- raisins secs
- Cannelle

Ou

- Amandes grillées
- Zeste de citron
- Gingembre frais râpé

Etc...