

Biscuit au miel

Ingrédients :

- 50g de beurre
- 100g de miel
- 1 œuf
- 100g de farine
- 2/3 de sachet de levure

Recette :

Préchauffer le four à 150°C.

Beurrer un moule de 22 cm de diamètre et chemiser de farine.

Mettre à chauffer le miel dans une casserole et le retirer lorsqu'il est tiède. Mélanger avec le beurre puis ajouter l'œuf battu.

Mettre dans une terrine la levure et la farine tamisée puis y ajouter le mélange en remuant bien avec une spatule.

Garnir le moule et faire cuire 45 minutes.

Attendre 5 minute avant de démouler et poser sur une grille.