

Biscuit de mer à l'huile d'olive



🍷 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 1h

🌾 gluten

Une variante moelleuse du biscuit de mer, enrichie à l'huile d'olive.

France

INGRÉDIENTS

☐ farine	750 g	☐ huile d'olive	3 càs
☐ eau	240 ml		

PRÉPARATION

Faire des morceaux de 7×7×1 cm ou des galettes. Percer des trous (4×4 par galette) avec une fourchette ou une baguette pour améliorer le séchage pendant la cuisson.

1. Préchauffer le *four* à 190°C.
2. Mélanger la *farine*, l'*eau* et l'*huile d'olive* jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Pétrir et former en morceaux. Percer des trous régulièrement.
4. Cuire *30 minutes* sur une *plaque de cuisson*. Retourner et cuire *30 minutes* supplémentaires.

survie