

Biscuit de mer moelleux



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

🌾 gluten 🥛 lait

Une variante moelleuse du biscuit de mer, enrichie au beurre.

France

INGRÉDIENTS

☐ farine	500 g	☐ beurre froid, <i>ou margarine</i>	2 càs
☐ eau froide	480 ml	☐ sel	4 càc

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 froide, le beurre froid et le sel 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