



BISCUITS À LA CHAPELURE



INGREDIENTS : *pour une vingtaine de biscuits*

- 150 g. de chapelure de pain (regardez la recette de la chapelure),
- 70 g. de farine,
- 50 g. de sucre,
- 100 g. de beurre en pommade,
- 1 œuf,
- Accompagnements sucrés au choix (ex.: chocolat - amandes).

1 - Mélangez la chapelure, la farine et le sucre.

2 - Faire préchauffer votre four à 180°C. Ajoutez ensuite le beurre en pommade, l'œuf et malaxez votre pâte à la main.

4 - Pendant que le four préchauffe, sortez un plat à tarte ou une plaque de cuisson, humidifiez-vous les mains avec de l'eau et former des petites boules de la taille d'une balle de ping pong dans votre main. Disposez-les, espacées de 1 cm chacune environ en les applatissant légèrement.

5 - Faire cuire 10 min à 180°C.

A déguster immédiatement ou bien se conserve plusieurs semaines dans une boîte en fer.