

Florentins au miel (de Martha Stewart)

Pour 24 florentins (29 chez moi):

- 2 cs de beurre (environ 30 g)
- 2 cs de sucre roux
- 1 cs 1/2 de miel
- 2 cs de farine
- 1 pincée de sel



Préchauffer le four à 190° (170° chaleur tournante pour moi).

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre, le sucre et le miel à feu moyen. Transférer dans un saladier et ajouter la farine et le sel. Bien mélanger avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer l'équivalent d'une 1/2 cc de pâte puis étaler finement. Espacer bien les biscuits (au moins 8 cm) car ils s'étalent beaucoup à la cuisson.

Enfourner et laisser cuire 6 min (5 pour moi), jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laisser refroidir sur la plaque posée une grille avant d'essayer de les décoller. Attention, ils sont fragiles!

Conserver les florentins dans une boîte en fer, entre des feuilles de papier sulfurisé.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>