

BISCUITS POUR 4 PATTES

Pour 20 à 40 biscuits selon la taille :

Ingrédients :

- 200 g de farine,
- 100 g de beurre,
- 1 ou 2 cc de bouillon cube en poudre (pour moi 1 cube de bouillon de volaille dégraissé réduits en poudre),
- 1 petit suisse (ou 1/4 gobelet d'eau environ pour moi)

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le bol.

Donner **3 pulsions** sur la touche **Turbo** afin de "sabler" la pâte.

Mixer **1 min 30/Pétrin (épi de blé)** et faire une boule de pâte.

Mettre la pâte dans des petits moules ou l'étaler et la couper en petits morceaux.

Cuire à 180° entre 25 et 40 minutes selon l'épaisseur.

Laisser refroidir et faire déguster à vos 4 pattes.

Sans thermomix

A l'aide d'un robot, mélanger, la farine, le beurre et le bouillon en poudre.

Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir une pâte que l'on étalera sur environ 2 mm d'épaisseur.

Préchauffer le four à 180 °C.

Couper à l'aide d'un emporte pièces et disposer sur une plaque de pâtisserie munie d'un papier cuisson.