

BISCUIT AU LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Ingrédients

- 397 g de lait concentré sucré
- 250 g de farine tout usage
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 115 g de beurre ramolli

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C et préparez une plaque à pâtisserie avec du papier parchemin.
Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
3. Ajoutez le lait concentré sucré à la préparation et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Dans un autre bol, combinez la farine, la levure et le sel. Ajoutez ces ingrédients secs à la pâte et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
4. Formez de petites boules avec la pâte et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Aplatissez légèrement chaque boule avec le dos d'une cuillère.
5. Cuisez au four pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
6. Laissez refroidir sur la plaque à pâtisserie pendant quelques minutes avant de les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.
7. Profitez de ces délicieux biscuits au lait concentré sucré avec une tasse de café ou de thé. Ils sont

parfaits pour une pause douce pendant la journée ou pour une petite gâterie après le dîner. Bon appétit!