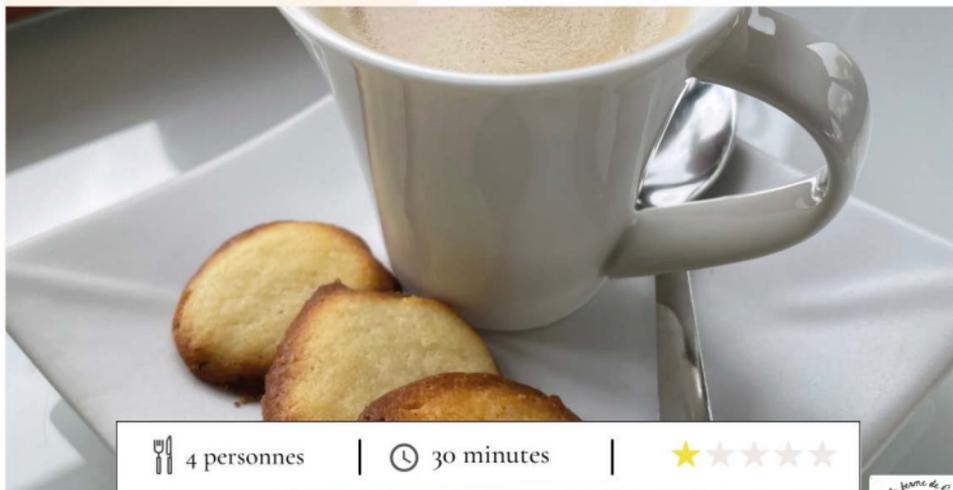


Biscuits à la crème de lait



4 personnes



30 minutes



Ingredients

- 1 l de lait de la Ferme de Guichet
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine

Recette

1. Faire **bouillir** le lait entier, le laisser bien **refroidir** au frais.
2. **Récupérer** la crème de lait, la mettre dans une tasse pour savoir la quantité obtenue. Cette quantité obtenue est la même en sucre et en farine.
3. **Mélanger** la crème, le sucre et la farine dans un saladier.
4. **Déposez** des petites quantités de pâte à l'aide de 2 cuillères à café sur une plaque de cuisson.
5. Cuire 15 à 20 minutes selon **coloration** à 180° C (Th6)
6. **Décoller** les biscuits à chaud, les laisser refroidir sur une grille.

Pour garder le côté croustillant des biscuits conserver-les dans une boîte à biscuits