

PETITS GATEAUX SECS

Ingrédients :



2



180 grammes



100 grammes



500 grammes



Ustensiles :



Faire fondre le beurre dans un petit saladier.

Battre les œufs dans un petit saladier.

Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier.

Ajouter le beurre fondu et les œufs battus.

Mélanger le tout.

Faire des petites boules de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson à l'aide des deux petits cuillères et les aplatir un peu.

Faire cuire pendant 15 minutes à 180 °C.