

Biscuits moelleux au miel

Bonjour à toutes et tous

Les biscuits sont dans mes petits plaisirs. Cela ne vous surprendra donc pas si j'avoie avoir récemment craqué pour un livre dédié aux biscuits (« Biscuits » Collection Fait maison Hachette). Plusieurs recettes m'ont tentée mais les c'est d'abord des « biscuits au miel » que j'ai voulu essayer. La préparation était simple et la composition adaptable pour réduire le sucre, le gras et remplacer l'œuf par du lait. (cela donne une texture plus fondante) et aboutit une recette ajustée.

Le résultat offre des biscuits moelleux au délicieux goût de miel, sucrés comme il faut et vite bouloottée bien vite par mes proches. Depuis, c'est devenue un de mes classiques, en variant le miel selon l'envie : acacia, châtaigner, lavande..J'aimerais donc vous proposer cette petite idée recette, inspirée de celle du bouquin cité au dessus. En espérant qu'elle vous plaise !



© Au Fil du Thym
Haricots tarbais, carottes et sauge – Au Fil du Thym

Recette : Biscuits moelleux au miel

Saison de la recette : Toute l'ann²e

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 12-15 beaux biscuits:

- 150 g de farine (*)
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 40 ml de lait (ou 1 œuf)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 petite pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de miel liquide de votre choix

Réalisation

- Faites fondre le beurre au micro ondes et réservez pour qu'il refroidisse
 - Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure chimique. Ajoutez le lait (ou l'œuf), le miel liquide, puis le beurre une fois tiède, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 - Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposez de petits tas de pâte formés avec la cuillère ou vos mains (Taille : une bonne grosse noix).
 - Une fois la plaque pleine, appuyez sur les biscuits avec la paume de la main pour les aplatir légèrement
 - Enfournez pour 12 min à 15 min à 170°C, selon leur taille
-

Astuces :

- *Conservation* : Ces biscuits se conservent facile une semaine dans une boîte en métal.
 - *Variantes* : N'hésitez pas à varier le type de miel : un miel d'acacia sera plus doux en saveur, un miel de châtaignier plus pêchu. Vous pouvez aussi ajouter quelques zestes de citron si vous appréciez cette association
 - *Note (*)* : Si vous appréciez les saveurs un peu brutes, je vous conseille de remplacer la farine par 100 g de farine de seigle + 50 g de farine de classique !
-