

Gâteaux de la joie



30mn



40



★☆☆
famille

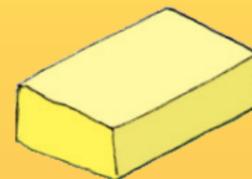
2 CS de lait

1 oeuf

75g de beurre

75g de miel
(environ 3 CS)

250g de farine
d'épeautre



10g de noix de muscade râpée*

75g d'amandes pilées



2,5g de clou de girofle
moulu*

1 pincée de sel

10g de cannelle en poudre*

*possibilité d'utiliser du 4 épices pour remplacer la muscade, la cannelle et le clou de girofle

1



Faire fondre le beurre
avec le miel

2



Ajouter la farine, les amandes pilées, les
épices et la pincée de sel. Bien mélanger.
Incorporer ensuite l'œuf. Ajouter enfin le
lait. La pâte permet de créer une boule.
Etaler la pâte

3



A l'aide d'un emporte-pièce
façonner des biscuits



Mettre sur une plaque et enfourner
environ 10 à 12 minutes à 180°
(four préchauffé)

4



Laisser refroidir si vous
résistez à l'odeur alléchante

5

6



régalez-vous!

et partagez vos
gâteaux de la joie

