

Gâteaux, biscuits et chocolat

Biscuit mille-feuilles



25 min **20 min** **5 min** **0** **115**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le biscuit

25 g **Farine**
25 g **Beurre**
25 g **Sucre glace**
25 g **Miel liquide**
25 g **Blanc(s) d'oeuf**

Étape 1

Réalisation du biscuit

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Dans un bol, mélanger le beurre pommade et le sucre glace avec une cuillère magique.
- 3 Ajouter le miel, mélanger à nouveau.
- 4 Ajouter ensuite la farine, mélanger.
- 5 Ajouter enfin le blanc d'oeuf, mélanger une dernière fois.
- 6 Filmer et réserver 1h au réfrigérateur.
- 7 Sortir ensuite la pâte à biscuit du frais et déposer des noix de pâte sur une plaque de cuisson anti-adhésive.
- 8 Etaler très finement les boules de pâte du bout du doigt dans un mouvement circulaire, si possible du même diamètre.
- 9 Enfourner pendant 3 à 5 minutes.
- 10 Un fois les biscuits bien dorés, les sortir du four et les décoller délicatement de la plaque à l'aide d'une spatule.
- 11 Patienter quelques secondes qu'ils durcissent puis réserver dans une boîte.