

# Nos recettes

## Biscuits moelleux COCO/ANANAS

**M'amour**

*Les confitures de chez nous!*



### Ingrédients :

- \* 450g de farine
- \* 150g de beurre
- \* 1 oeuf
- \* 80g de sucre de canne
- \* 1 cuillère à café de levure chimique et/ou de bicarbonate
- \* 3 cuillères à soupe de lait
- \* 200g de confiture extra COCO/ANANAS M'amour

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et/ou le bicarbonate et le sucre. Creusez une fontaine au centre du saladier et versez-y l'œuf battu et la confiture de coco/ananas. Remuez avec une cuillère en bois. Quand le mélange devient trop épais, incorporez le beurre mou en petits morceaux et pétrissez à la main. Si la pâte vous paraît sèche, ajoutez du lait en petite quantité (une cuillère à soupe à chaque fois).

Roulez la pâte en boule et laissez la reposer 1 heure minimum au réfrigérateur (si possible toute la nuit).

Préchauffez le four à 180°C. Prélevez des noix de pâte que vous disposerez sur une plaque beurrée ou recouverte de papier cuisson.

Faites cuire 12 à 15 minutes.

