

# BISCUITS À LA CANNELLE



Temps de préparation : 2h15



Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients : \* 160 g de farine  
\* 80 g de beurre ramolli en morceau  
\* 80 g de sucre de canne  
\* 1 oeuf  
\* cannelle et arôme vanille selon goût



Préparation :

1. Dans un bol, mélange l'oeuf et le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse
2. Ajoute la vanille, la cannelle et la farine, bien mélanger
3. Ajoute le beurre et bien mélanger
4. Fait un boudin avec la pâte dans un papier cellophane et mets au frigo 1 à 2 heure
5. Après le temps de repos, préchauffe le four à 200°C (mode normal)
6. Coupe des petites tranches du boudin et mets sur une plaque avec un papier sulfurisé avec un espace d'au moins 1 cm entre chaque morceau
7. Enfourne pour 10-15 minutes au milieu du four
8. Mets-les sur une grill et laisse refroidir dans le four

