

Biscuits Mange-Moi par Apollonia Poilâne

Ingrédients :

200 g de Halva ou tahini neutre ou aux pistaches

Confiture de cerise

200 g de farine de blé pour le pain

100 g de beuree coupé en cubes

1 œuf

Préchauffez le four à 180 degrés.

Recouvrez les plaques de cuisson du four de papier sulfurisé.

Dans un bol, mixez la farine, le halva et le beurre à l'aide d'un batteur afin d'obtenir une pâte à biscuit.

Ajoutez un œuf au besoin pour obtenir une consistance homogène.

Prélevez des portions de pâte de la taille d'une cuillère à soupe.

Roulez-les en boule, au creux de la main, avant de les aplatir sur les plaques de cuisson.

Imprimez la marque de son pouce au centre du biscuit, juste assez pour y déposer un peu de confiture de cerise.

Cuisez les biscuits 10 à 15 minutes. Ils doivent revêtir une couleur marron doré.

Laissez-les tiédir sur une grille et mangez-les tièdes.

Conservez-les quelques jours dans un contenant hermétique.