

excellents

donne 50 à 60 pièces

Biscômes

1 kg 250 farine

500 gr. sucre

100 gr. beurre

60 gr. épices à biscômes **!** acheter en pharmacie

(1 dp) 1/2 tasse vin uit

3 œufs

(4 dl) 2 tasses de lait

30 gr. vanillomate (pharmacie)

3 cuil. à soupe de miel

^(pas une pigo)
Laisser reposer la pâte 1 à 2 jours.
Tamiser la farine, faire la fontaine,
ajouter le sucre, le beurre fondu, le
vanillomate délayé dans une partie du
lait puis tous les ingrédients et

pétrir. Cuison à 150-~~160~~° assez (8 min)

en haut du four. Avant la cuisson

les passer au lait, après la cuisson

avec du (sucre glace + eau) à mettre à chaud.

faire assez sucre glace +
épais → blanc d'œuf (mieux)

! être assez
de farine.

La pâte ne doit pas coller à la spatule.



abaisser à 4 mm