



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Sablés moelleux au chèvre .



Ingrédients pour 6 biscuits moelleux au chèvre :

- 1 jaune de gros œuf
- 1 pincée de cumin
- 1 sachet de levure chimique
- 3 rondelles de chèvre
- 30 g de beurre ramolli
- 30 g de sucre en poudre
- 75 g de farine

- Battre le jaune d'œuf et le sucre, ajouter le beurre mou et fouetter
- Incorporer la farine, la levure, le chèvre fondu au micro-ondes et le cumin
- Sur un papier sulfurisé disposer des petits ronds bien espacés, enfourner 20 minutes à 150°C th. 5
- Recouvrir de papier aluminium au bout de 15 minutes pour qu'ils gardent une teinte pas trop brunie

